José Luciano Albino Barbosa

Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma Sociologia da Cachaça

José Luciano Albino Barbosa

Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma Sociologia da Cachaça

CAMPINA GRANDE - PB
2014

A EDUEPB segue o acordo ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, em vigor no Brasil, desde 2009.

Editora da Universidade Estadual da Paraíba

Cidoval Morais de Sousa | ***Diretor***

Arão de Azevêdo Souza | ***Editor Assistente de projetos visuais***

Antonio Roberto F. da Costa | ***Editor Assistente de Conteúdo***

Design Gráfico
Erick Ferreira Cabral
Jefferson Ricardo Lima Araujo Nunes
Lediana Costa Furtuoso
Leonardo Ramos Araujo

Coordenação de Distribuição e Livraria
Júlio Cézar Gonçalves Porto

Comercialização
Álisson Albuquerque Egito

Divulgação
Zoraide Barbosa de Oliveira Pereira

Revisão Linguística
Elizete Amaral de Medeiros

Normalização Técnica
Jane Pompilo dos Santos

Depósito legal na Biblioteca Nacional, conforme decreto nº 1.825, de 20 de dezembro de 1907.

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL - UEPB

663.1
B238e Barbosa, José Luciano Albino.
Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma sociologia da cachaça. /José Luciano Albino Barbosa. – Campina Grande: EDUEPB, 2014.
204 p.:il.: color.

ISBN 978-85-7879-201-5

1. Cana de açúcar. 2. Cachaça. 3. Engenhos de cana-de-açúcar. 4. Rapadura. 5. Mel. 6. Tecnologia de bebidas alcoólicas. I. Título.

21. ed.CDD

Dedicatória

Eu sou o resultado do cuidado laborioso
dos meus pais. A eles, Sr. Edinho e Dona
Lucidalva, dedico esta obra.

Sumário

Apresentação

O livro: "Cultura de Engenho de Cana na Paraíba: por uma Sociologia da Cachaça", de autoria do querido amigo e hoje colega de profissão, José Luciano Albino Barbosa, que tenho o prazer de apresentar, é um convite e uma viagem pelos caminhos e trilhas que conduz a um cenário que teima em permanecer tradição, convivendo ora harmônica, ora conflitivamente, com outro que se autodenomina moderno.

O livro etnografa uma espécie de "dois mundos": o "mundo do engenho Serra Preta", do cheiro da cana-de-açúcar, do mel, da rapadura, do melaço e da cachaça, que provoca tantas sensações e subjetividades ancoradas nas lembranças de um nostálgico tempo que não morreu, comandado pela carinhosamente denominada pelo autor, menina de engenho, Sra. Eliane, uma mulher de força e fibra, uma "sobrevivente" e representante dos lugares e pessoas tão bem narrados na obra de José Lins do Rego, para quem o autor desde já se afirma admirador e seguidor, e que produz a cachaça em pequena escala, cerca de vinte mil litros por ano, e um "outro mundo", o mundo do mercado, da lógica do consumo e do lucro, da lógica industrial de produção e comercialização da cachaça, aqui representados pelos engenhos que produzem as cachaças São Paulo, com cerca de cinco milhões de litros por ano e Volúpia, com a produção de trezentos mil litros por ano.

Mas esse livro é também, e, sobretudo, uma viagem etílica, tal como o efeito causado pelo álcool, que embriaga e dá prazer; esse livro pode ser lido como e com uma profunda e saudável

embriaguez, pois ele trata de uma viagem em busca da arqueologia desse líquido tão apreciado pelo povo brasileiro e marca de nossa identidade nacional.

A cachaça, essa "marvada", é o pretexto para o nosso autor propor o que muito sabiamente chamou de "Sociologia da Cachaça", Sociologia da Cachaça!? Quando ele, certo dia, procurou-me e me falou de seu intento em pesquisar a cachaça, inicialmente levei um susto e, de imediato, indaguei para mim mesma: "qual o sentido de se pesquisar a cachaça?" Até então a minha familiaridade com tal tema era muito mais prática do que teórica.

Não esqueço como esse líquido marcou meus primeiros anos de vida universitária, quando ainda pelos idos da década de oitenta, reuníamo-nos, cerca de seis a sete amigos do Curso de Ciências Sociais e na companhia de muitos "quintinhos" e várias porções de caldo de peixe, brincávamos de porrinha para ver quem engolia de um só gole uma dose de cachaça enquanto tramávamos a revolução socialista e discutíamos efusivamente Marx, Lênin, Durkheim, Weber e tantos outros teóricos a embalarem nossos sonhos juvenis.

Mas em meus devaneios e rasgos de memória, voltei meus olhos e sentidos para refletir no que efetivamente um tema sobre a cachaça poderia trazer de inovador, de interessante para a academia e, particularmente, para um programa de Pós-Graduação em Sociologia. Foi aí, caro leitor, que se descortinou para mim a riqueza de tal estudo.

Luciano Albino, com muita clareza e competência, propõe e realiza uma Sociologia da Cachaça, descortina um cenário de cheiros, sons e sentidos que certamente apaixonará o leitor ávido em também querer experimentar tantas sensações.

O seu texto é claro, objetivo e profundamente emocional, talvez seu maior talento e contribuição acadêmica seja a sensibilidade construída para narrar o tema. Seu estilo de escrita é romancístico, e a forma como analisa a produção e comercialização da cachaça deixa

clara a sua intenção: promover uma interseção entre a Sociologia e a Literatura, e isso é um grande mérito de sua produção.

Para escrita de seu texto, ele parte de uma constatação: o processo de ressignificação da cachaça a partir dos anos 90, com particular e especial atenção para as transformações de sua imagem. Assim, o tema desse livro, a cachaça, é um pretexto não só para nos embriagar de vontade de ler tal escrito, mas principalmente é o tema principal de uma trama que está por se descortinar, e que até então, até que eu saiba, não havia sido notada e investigada: a mudança ética e estética da cachaça em nosso país.

Até pouco tempo atrás, até mesmo na minha época juvenil, que acima relatei, consumir cachaça era coisa de pobre, por essa ser uma das bebidas menos caras, se comparadas com outros destilados; era coisa de revolucionário reacionário que até para beber preferia "a bebida da terra" para não agradar ou favorecer o capital internacional, era coisa de cachaceiro sem vergonha, caído na sarjeta das ruas, largado à própria sorte; ou seja, a cachaça era um produto altamente estigmatizado, e quem tomava cachaça, não era uma "pessoa do bem", do ponto de vista moral, era um desqualificado, um "João Ninguém, sem eira, nem beira". Um estigmatizado como marginal, desqualificado, "pobre coitado".

Esteticamente, o recipiente que continha tal líquido, parecia ser o que menos importava; bastava um nome no rótulo para identificar o fabricante, uma garrafa de um litro e estava resolvido o problema. Algumas pessoas compravam a garrafa e a dividiam em outras garrafas pet ou qualquer outro utensílio que pudesse transportá-la para ser consumida.

A partir da década de 90, há todo um processo de reinvenção ética e estética da cachaça, o que se observa é que paulatinamente a cachaça passa a ser classificada como um produto tão nobre quanto outros destilados, como o *wisk* ou a *vodca*; do ponto de vista comportamental e da mudança dos costumes, há uma profunda

transformação: os consumidores já não sentem vergonha ou nenhum tipo de inibição em transportar e consumir a cachaça. São criados espaços especiais para o consumo da referida bebida: a cachaçaria, e parece que todo mundo resolve ser seu apreciador. Aquele que consome cachaça já não sofre o estigma de ser um "cachaceiro", uma pessoa "menos nobre e refinada", pelo contrário.

Do ponto de vista estético, a transformação da imagem da cachaça de engenho é total, ela passa por toda uma reconfiguração: novos processos de engarrafamento, tamanhos das garrafas, rótulos, sabores, características de pureza, tradicionalidade no modo de produção da mesma etc. Tais transformações estimuladas pelo *marketing* e por toda uma "indústria sem chaminés", o turismo incrementa tal ressignificação estética transformando a cachaça de engenho em *souvenir*, em peça para presentear amigos e parentes, em peça para colecionar, criando um novo sentido para o antiquário, enfim, um novo ambiente para o incremento do ecoturismo, da descoberta e reencontro de meninos e meninas de engenho, das Casas Grandes e das Senzalas, tão bem descritas por Gilberto Freyre e revividas e reatualizadas nesse texto.

Por tudo isso, este é um livro para ser lido não de um gole só, é preciso degustá-lo, gole a gole, descobrindo seus vários sabores que passeiam por um profundo e competente estudo teórico, onde autores e categorias teóricas são atualizados e utilizados para guiar o autor em sua empreitada; por um exaustivo estudo sobre a genealogia da produção da cachaça de engenho na Paraíba e por uma maravilhosa etnografia, que descortina sons e imagens de dentro da Casa Grande secular, que tantos segredos e mistérios guarda, tantas histórias de amor e ódio vividas entrecortadas pelo cheiro da cana, pelo barulho das máquinas de moer, pelos suores e odores dos trabalhadores.

É um lindo texto que o autor nos presenteia. Embriaguemo-nos todos nós com esse tema que nos faz viver reminiscências de um passado entrecortado pelo barulho de um mundo moderno, que

reconfigura, repagina, reinventa, o tempo todo, nossos sentimentos e sensações, mas que não consegue, a despeito de toda modernidade e transformações, fazer com que não queiramos mais nos embriagar de vida, de recordações, de lembranças carregadas em nossa existência. Uma boa leitura!

Elizabeth Christina de Andrade Lima
(antropóloga).

Introdução

O Mercado Central de Campina Grande é um lugar que frequento desde a infância, seja porque era o espaço das compras semanais, seja porque meu pai, há vários anos, lá trabalhou como comerciante.

Como ele nunca quis que nós, eu e minha irmã, trabalhássemos com ele, pois queria nossa dedicação aos estudos, seu ambiente de trabalho passou a ser uma espécie de visita e aos poucos, de diversão, pois a peculiaridade do ambiente me instigou desde logo pela riqueza de detalhes nas coisas e nas pessoas.

A Feira Grande, como é conhecida, mostrou-se para mim como um mundo a descobrir e, paulatinamente, tornei-me alguém que não era nem nativo nem estranho, mas o filho do Sr. Edinho, conhecido por todos. Todos os sábados, eu ia com minha mãe fazer a feira, como ela dizia. E assim, passei a me familiarizar com os espaços, com a lógica do lugar. Depois das compras feitas, enquanto esperávamos meu pai concluir seus afazeres, eu passeava pela feira, comia, nos seus bares, bolos, queijos e geladas de coco.

Esse hábito, ainda presente, foi enriquecido na adolescência quando incrementei à minha dieta da feira, tripa, bode, picado e cachaça. Todo sábado entre nove horas e meio dia, às vezes, um pouco mais, passei a visitar os bares com outras intenções, agora, etílicas. Conversar com as pessoas, provar a comida feita na hora, beliscar carne, peixe, ouvir as conversas, tudo isso regado a cerveja e/ou cachaça, passou a ser mais que rotina semanal, para se tornar mesmo um hábito ou traço na formação de minha personalidade.

Em muitos bares sou conhecido pelo nome e me sinto muito seguro, como se estivesse num ambiente familiar. Meus amigos de escola e posteriormente, de universidade, frequentaram esses ambientes em várias situações, quando comemoramos aprovação de ano letivo, casamento, nascimento de filho, defesa de dissertação e tantas outras coisas.

Nessas comemorações, ou nos sábados comuns, certa liturgia era obedecida. Antes de tomarmos cerveja, sempre uma cachacinha abria os "trabalhos", como forma de batismo ou pontapé inicial. Era comum, no canto do balcão, haver um barril ou garrafão de cachaça de engenho, chamada de brejeira, que apreciávamos aos poucos, pois era muito forte.

Os mais viciados, que se embriagavam todo dia, tão frequentes na Feira, não bebiam daquela cachaça, pois a consideravam *pesada* demais. Sua predileção era pelas populares 51, Pitu, Caranguejo etc. Mesmo as cachaças de engenho, de qualidade, vendidas nos armazéns a preços baixos (entre 3,00 e 4,00 reais o litro), os grandes e os pequenos e esporádicos consumidores, com algumas exceções, não valorizavam a brejeira.

Em várias situações, comprei litros de cachaça de engenho em garrafas de refrigerante tipo pet ou em botijões de vinho para peixadas e feijoadas na casa de amigos. Lembro-me bem como as pessoas não gostavam - principalmente as mulheres - quando diziam que a bebida era muito forte e coisa de pouco valor. Nem por isso, a gente deixava de beber, diga-se de passagem.

Para minha surpresa e de outros amigos, constatamos, a partir dos anos 90, a transformação da imagem da cachaça de engenho. A explosão comercial de marcas como Serra Limpa, Serra Preta, Volúpia, São Paulo, Marimbondo e outras bateu de frente com o preconceito de que cachaça era bebida de pobre ou desqualificada. Em pouco tempo, vi muita gente que se dizia avesso ao consumo da

bebida segurando uma garrafa de Serra Limpa na Micarande[1], no Parque do Povo, ou mesmo no veraneio em João Pessoa.

Estranha constatação. Quem conhece cachaça sabe que, do ponto de vista da produção e da qualidade (se dá ou não ressaca), essas marcas e as cachaças de engenho sem rótulo não diferem muito. Lembro-me daquele clássico exemplo das aulas de introdução a antropologia sobre água benta para se definir o que é cultura. Dois copos de água da mesma fonte, com as mesmas condições químicas se diferenciam completamente para o fiel católico quando uma delas se torna benta pela ação de transformá-la simbolicamente.

Isso mesmo ocorreu com a cachaça. Uma espécie de bênção materializada em rótulos, marketing, apelos de originalidade e pureza, menção à origem rural, à tradição, à qualidade, aliada a novos cuidados na fabricação, redefiniram a bebida ao ponto de mudá-la como se fosse outra coisa em relação ao que fora. "De repente", beber cachaça virou moda. E nós, seus apreciadores, ganhamos também outro status.

Esse processo de ressignificação da cachaça me chamou muito a atenção. Percebi que poderia construir um trabalho investigativo que pudesse esclarecer, do ponto de vista sociológico, aquela complexidade. Certamente, a formação teórica combinada à vivência desse contexto histórico resultou num amálgama que eu chamo de sociologia da cachaça (ou a contribuição para uma).

Meu interesse se expandiu para a tentativa de entendimento das relações sociais particulares do mundo dos engenhos da Paraíba e de como seus agentes construíram uma nova dinâmica produtiva e comercial da cachaça.

---

1 Carnaval Fora de Época de Campina Grande.

A partir da orientação de Oliveira[2], entendi que o trabalho do antropólogo tem, na escrita, sua questão mais crítica e que tanto o olhar quanto o ouvir, considerados atos cognitivos preliminares, desempenham um papel importantíssimo no trabalho de campo desde que estejam disciplinados pela teoria, a qual impede observações ingênuas e o tratamento despercebido do que se lhe apresenta.

Assim, a investigação teórica exaustiva educa ao mesmo tempo em que decifra faces obscuras do objeto. A investigação etnográfica foi, portanto, um recurso investigativo bastante utilizado na pesquisa. A visita aos engenhos, entrevista com produtores, fotografias e muita observação são as ferramentas dessa investigação.

A relação indivíduo/sociedade, há muito, intriga a Sociologia. Pode-se dizer que a pergunta originada da mesma, quer dizer, quando o indivíduo não sofre influência do coletivo e vice-versa, posiciona-se como problema central ao estudo sociológico.

No âmbito da pesquisa, quando tento compreender relações sociais típicas de um engenho de cana-de-açúcar – local que, há séculos, deu início à empresa colonialista portuguesa nos trópicos, cenário de tantas imagens e performances – adoto o caminho da descrição etnográfica para, a partir do olhar antropológico disciplinado, captar nuances, detalhes pormenores de uma cultura vivida na sua forma pública e cotidiana,[3] que, embora expresse realidades específicas, estão inseridas em questões mais amplas.

Na Região do Brejo paraibano, de clima ameno e matas ainda vastas, como nas cidades de Areia, Serraria, Alagoa Nova e outras, tive a oportunidade de conhecer um engenho chamado de Serra Preta, o qual fabrica aguardente, melaço e rapadura. As aguardentes

---

2 OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In. O TRABALHO do antropólogo. 2.ed. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP, 2000.

3 GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos, 1989.

Anel do Brejo e Dona Encrenca são marcas registradas junto ao Ministério da Agricultura e, do mesmo modo, como requisitos legais de uma empresa, atendem àquelas exigências do Fisco Estadual.

Neste caso, mesmo modesto nas suas estruturas, ainda herdadas de outras gerações, o Serra Preta conserva, combina, melhor dizendo, o duplo aspecto de se encaixar nas novas demandas mercantis de embalagem e comercialização, num processo fabril que pode ser chamado de tradicional, com suas moendas e tachos por muitas safras aquecidos, ao mesmo tempo em que se enquadra na nova onda estilizante.

Tive a feliz oportunidade de visitar vários engenhos daquela região. Com cuidado, observei como seus proprietários, cada um ao seu modo, conduz a lida diária, quer dizer, os passos do processo produtivo desde o manejo do solo, o cuidado com o corte da cana, a moagem e o fabrico da cachaça, de tal modo que, essa rotina passou, por vezes, a fazer parte das minhas conversas com alguns daqueles produtores.

Dos vários exemplos observados e das conversas desdobradas, foram escolhidos[4] três engenhos para coleta direta de dados. As cachaças foram: São Paulo, Volúpia, e Aguardente Anel do Brejo. As escolhas ocorreram pela facilidade de comunicação e acesso aos proprietários e por também atenderem a uma questão de método da tese, assim como, pelo motivo de tipificarem os engenhos da Paraíba.

4 Cachaça São Paulo; Cachaça Volúpia; Aguardente Anel do Brejo. As escolhas ocorreram pela facilidade de comunicação e acesso com os proprietários e por também atenderem a uma questão de método da tese. A primeira é uma cachaça produzida em escala industrial, quer dizer, um engenho bastante moderno; a segunda, Volúpia, de porte médio, também inserida num contexto de ecoturismo; e a última, um engenho de pequeno porte, ainda com características bem tradicionais conservadas por gerações o processo fabril, tanto da cachaça, quanto da rapadura.

A primeira é uma cachaça, São Paulo, produzida em escala industrial, quer dizer, um engenho bastante moderno com capacidade de produzir cinco milhões de litros por ano; a segunda, Volúpia, de porte médio, com capacidade de produzir trezentos mil litros por ano, também inserida num contexto de ecoturismo; e a última, um engenho de pequeno porte, vinte mil litros por ano, ainda com características bem tradicionais e que conserva por gerações o processo fabril, tanto da cachaça, quanto da rapadura. Dos três, o último me estimulou mais para a incursão etnográfica. O Engenho Serra Preta se destacou para mim como relação afetiva. Houve, de fato, um namoro.

Após longo percurso teórico e literário sobre obras que abordam a cana-de-açúcar nos contornos econômicos, sociais e outros, descobri, nos dias atuais, que os engenhos descritos por José Lins do Rego, naquilo que ele chamou de ciclo da cana-de-açúcar, ainda existem. Modificados, ressignificados, enriquecidos, vestidos de novas roupas, carentes de vitrine, ou, mais precisamente, de investigação e enfoque reflexivo.

Não me refiro aqui a heranças materiais apenas. O engenho Serra Preta, por exemplo, pertence à mesma família há cinco gerações. Isso quer dizer que, pelas contas da atual proprietária, Dona Eliane, a quem carinhosamente passei a chamar de Senhora de Engenho, seus antepassados começaram a plantar cana na região desde o início do século XIX, talvez final do XVIII.

No engenho, há móveis, máquinas, árvores e tantas outras coisas que ninguém consegue dizer com precisão quantos anos têm. Mas também há relações que, mesmo modificadas historicamente, relembram claramente aquelas destacadas por José Lins do Rego e Gilberto Freyre. Quantos compadres, comadres, afilhados, festas de casamento, de batizado; quanto trabalho e fidelidade afetivos.

Localizado no município de Alagoa Nova/PB, o Engenho Serra Preta chegou à Dona Eliane na forma de herança. Segundo ela mesma, muitas pessoas hoje brincam de Sr. de Engenho, mas

não sabem o que isso significa. Como se, para ela, o engenho fosse algo muito maior, mais sentimental e importante do que um mero espaço de produção de cachaça.

Dona Eliane e Carlos de Melo[5] se aproximam em muitos aspectos. Embora o segundo seja ficção, a história de infância no engenho de ambos se combina: nas brincadeiras, traquinagens infantis com filhos de moradores e na saudade engrandecida quando estavam no colégio interno. O engenho para Dona Eliane não é só fonte de renda, mas, principalmente, memória, rejuvenescimento em cada partido de cana moída, na bagaceira que aquece os tachos e faz mel, rapadura, como também, choro de alambique que pinga cachaça.

A região da cana-de-açúcar, na Paraíba, foi e continua sendo espaço de conflitos trabalhistas, embora atualmente sejam constatadas grandes conquistas no setor, a exemplo da contratação com carteira assinada, o que garante certos direitos ao trabalhador, como, por exemplo, seguro desemprego no período de entressafra. Do ponto de vista das relações capitalistas, o papel do Sindicato dos Trabalhadores Rurais e da Justiça do Trabalho é de grande contribuição ao investirem na formalização das relações de trabalho, principalmente nos engenhos registrados como empresas.

Mesmo esse contexto de relações capitalistas em andamento e execução, torna-se evidente a combinação de formas aparentemente opostas em relação às mesmas. Coexistem no mesmo ambiente a figura patriarcal representada por Dona Eliane e as carteiras de trabalho que ressaltam, sim, um processo capitalista no seu peculiar conflito entre capital e trabalho.

As meninas que brincavam com Dona Eliane são hoje as mães dos trabalhadores do Engenho que alguns lhe tomam a bênção por serem seus afilhados. Para mim, o Engenho Serra Preta e os outros

---

5 Rego, José Lins. **Menino de Engenho**. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, [1986].

dois pesquisados representam uma amostra do setor de cachaça, na Paraíba, e a forma mais atualizada de Casa-Grande & Senzala.

Nos municípios do Brejo paraibano, em Areia, por exemplo, vi vários proprietários novos no ramo e também, como Dona Eliane, herdeiros de engenhos há várias gerações. Embora para ela, muitos estejam brincando de Sr. de Engenho, ironia à parte, é inegável a grande preocupação e investimento no setor, empreendedorismo à fabricação de cachaça de qualidade.

Encontros, festivais, associativismo, cursos e parceria com o SEBRAE revelam uma tentativa de profissionalização e valorização de marcas como Serra Limpa, Serra Preta, Volúpia, São Paulo, Tambaba e dezenas de outras que caminham à busca de maior inserção no mercado de cachaça.

Tudo isso significa um turbilhão de relações, um dinamismo social que tem na cachaça de alambique o parafuso de Arquimedes, quer dizer, aquele dispositivo giratório, ora início, ora fim, que faz passado e presente se moverem num simples giro a impulsionar coisas novas.

Na ciência, nada é gratuito, tudo é construído, assim diz Bachelard (1996). Neste caso, a capacidade de construir um problema é essencial, pois, sem ele, a ciência não tem sentido. Diante do universo de engenhos de cana-de-açúcar, o que há para além da cachaça e da rapadura? Sociologicamente que problema pode ser construído aí?

A partir de muita observação e leitura, penso que esse contexto empreendedor sobre a cachaça que se iniciou no final dos anos de 1980 revela algo mais que o imediato interesse econômico. Em outras palavras, que motivações conduziram tal processo de transformações segundo novas exigências mercadológicas?

Nessa perspectiva, não me refiro a elementos exclusivamente econômicos na sua racionalidade, mas aos referenciais simbólicos que elegeram interesses e assim caminharam do entusiasmo ao trabalho duro e, finalmente, à construção de marcas.

Os dados colhidos nos engenhos destacados só foram possíveis em decorrência de uma relação de confiança e de convívio com produtores no Seminário Agronegócio da Cachaça do Nordeste, organizado pela ASPECA (Associação dos Produtores de Derivados da Cana-de-açúcar da Paraíba), ocorrido de 31 de maio a 03 de junho de 2007 no Centro de Convenções Raimundo Asfora, no Garden Hotel em Campina Grande. Nesse evento, do contato com a realidade de dezenas de produtores, foi possível constatar estudos regionais e nacionais realizados sobre o setor por órgãos como o SEBRAE e o Ministério da Agricultura.

A cachaça é a terceira bebida destilada mais consumida no mundo. Sua produção anual está estimada entre 1,3 e 1,5 bilhão de litros por ano, cujo consumo se restringe, quase que totalmente, ao Brasil. Deste total, 70% estão definidos pelo setor industrial com um número estimado de 980 milhões de litros e o restante, algo em torno de 400 milhões de litros, pelas cachaças de alambique. Assim, pode-se dividir o fabrico da cachaça em dois grupos: uma das grandes indústrias responsáveis pela grande parte da produção, e outra, a de engenho ou alambique, mais conhecida como artesanal.

Independente da origem da produção, se por alambique ou industrial, no Brasil, cachaça, aguardente e pinga são a mesma bebida. A grande diferença está no processo de produção que a define pela destilação: em alambiques de cobre ou em destiladores contínuos (industriais).

Porém, mesmo se tratando de uma mesma bebida, há especificações técnicas e legais que estabelecem diferenciação entre cachaça e aguardente. A partir da Lei nº 8.918 de 14 de julho e 1994 e dos Decretos 2.314/97 e 4.851/03, a cachaça foi padronizada, assim como recebeu um importante aparato legal para identidade como bebida do Brasil, de acordo com o artigo 92 da referida Lei,

> Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com

> graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose. (BRASIL, 1994).

A Lei ainda aborda padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização da bebida.

> Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54% em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro. (BRASIL, 1994).

Assim, cachaça e aguardente são diferenciadas basicamente pelo processo de destilação no tocante ao teor alcoólico que dá à segunda maior concentração de álcool. Outra forma de diferenciação da bebida se dá pelo processo de envelhecimento ou do resultado do armazenamento específico em barris de madeira num determinado tempo.

> Será denominada de cachaça envelhecida, a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para correção da cor. (BRASIL, 1994).

As cachaças de alambique possuem maior valor agregado em razão de o processo produtivo estar mais atento à fermentação

natural, aos cuidados desde o plantio sem o uso de agrotóxicos e de queimada na colheita, além do investimento no envelhecimento da bebida. De modo resumido, é possível afirmar que, embora as cachaças de alambique e de coluna/industrial sejam a mesma a bebida, percebe-se grande diferença entre ambas, principalmente no aspecto sensorial e na diversidade em que a primeira se insere. Para se ter uma ideia quanto ao número de produtores de cachaça e aguardente no Brasil, estima-se um número de 30.000, nos quais 5.000 são marcas. A maioria é formada por pequenos engenhos espalhados por todo o país.

O mercado de bebidas alcoólicas no Brasil, segundo a Associação Brasileira de Bebidas (ABABE), tem a cerveja como o produto de maior consumo (88,8%), seguida da cachaça (6,6%) e de outras bebidas (4,6%). No campo específico dos destilados, a cachaça é a bebida mais consumida (87%), e sua produção está concentrada no Estado de São Paulo.

Outra informação importante se refere à quantidade de cachaça exportada. Em 2006, o mercado exterior foi responsável pela compra de 11,3 milhões de litros, ou seja, menos de 1% da produção total naquele ano. Da cachaça artesanal, foram exportados 300 mil litros, aproximadamente 2% da produção. Quando dados absolutos são analisados sobre a produção nacional de cachaça, tanto de alambique quanto industrial, a primeira impressão parece demonstrar grande quantidade (1,4 bilhões de litros anuais). Porém, quando o mercado exterior é levado em conta, percebe-se como pouco conhecida é a bebida. E em termos ainda mais específicos em relação à Paraíba, constata-se como o Estado, com seus 2% da produção nacional, ainda é bastante restrito ou modesto no setor, de tal modo que, mesmo com investimentos nos engenhos verificados nas duas últimas décadas, é preciso cautela quando se falar na produção de cachaça neste Estado. A onda empreendedora redefiniu a dinâmica produtiva em vários estabelecimentos. Porém, o que se observa são os primeiros passos para a consolidação e reconhecimento de certas

marcas. Em resumo, esta é a situação das cachaças da Paraíba: marcas fortes no mercado em termos de qualidade do produto, mas ainda bem germinal no aspecto mercadológico. Ganhar mercados é o grande desafio para tais produtores.

Para entender melhor o setor, na Paraíba, é necessário viver o cotidiano do engenho e, a partir disso, produzir um texto que permita refletir suas entranhas menos visíveis. Do final de 2005 até hoje, tenho procurado me inteirar de tudo quanto foi possível sobre cachaça na Paraíba. No período destacado, conheci mais de quarenta produtores da Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Minas. Com isso, articulei-me e consigo, no momento, transitar com certa facilidade nos engenhos da Paraíba, mais ainda naqueles ligados à Coodercana e à Aspeca, respectivamente cooperativa e associação de produtores de cachaça e derivados da cana-de-açúcar no Estado.

Busquei, além de mapear engenhos, estreitar laços mais próximos com seus representantes – no intuito de definir minha posição de pesquisador na área – despertar o interesse deles para tanto e assim obter “salvo-conduto” nos eventos e propriedades, até conquistar a confiança de todos, ao ponto de Dona Eliane, proprietária do engenho Serra Preta, ceder a chave da Casa Grande do seu engenho para eu me instalar nele e fazer o trabalho de campo.

Nunca conheci uma Senhora de Engenho. Apenas esposas e filhas de donos de engenho. Dona Eliane é uma exceção à regra. Sem desmerecer outras como Ana Júlia da cachaça Triunfo que trabalha muito na sua empresa, como Dona Eliane não há na Paraíba e nem por perto.

Embora eu tenha nascido em Campina Grande, Agreste paraibano, sinto-me identificado com o mundo dos engenhos, com a realidade que constatei no Brejo, tal um menino que se encanta com brinquedo novo. A realidade estudada se tornou ainda mais sedutora para mim quando, a partir de José Lins do Rego, iniciei o

trabalho de campo. Quando chegava a um engenho, era o cenário de seus romances que eu tinha na cabeça, de tal modo que esta tese tem, desde seu início, a preocupação socioantropológica da análise, mas, sobretudo, a inspiração e a sensibilidade de um leitor motivado por um lado, pela obra de José Lins e por outro, pela própria cachaça, tendo em vista que sempre fui um apreciador declarado.

O cheiro do engenho, no seu fabrico diário, o processo de fermentação e destilação, as pessoas, suas relações, especialmente, as que constatei no Serra Preta, impregnaram na minha figura de pesquisador aquele elemento passional que me deu energias para concluir este trabalho.

A partir deste momento, fica lançado o convite para a leitura de um texto construído com tais elementos emocionais e de fidelidade ao rigor sociológico, mas advirto que o veio literário é mais evidente, pois está diluído em cada combinação de palavras do texto. Lembro-me mais uma vez de minha mãe. Quando eu expliquei para ela o que estava estudando, seu comentário foi no mínimo sarcástico: "tu não gosta do cheiro, nem do produto?! Passei a vida inteira botando esse menino pra estudar e ele agora vai ser doutor de cachaça".

Pois é, fazer o quê? Doutor de cachaça ou não, como ela disse, há, neste trabalho, o intuito de levar ao leitor exatamente o cheiro e o sabor da cachaça. Se você, leitor, sentir vontade de se sentar debaixo de uma árvore do Serra Preta e apreciar sua cachaça, este trabalho terá seu objetivo cumprido.

Capítulo 1

Alimento, bebida e droga: uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça

> "Sábio é o que se contenta com o espetáculo do mundo,
> E ao beber nem recorda
> Que já bebeu na vida,
> Para quem tudo é novo
> E imarcescível sempre."
> (PESSOA, 1985, p. 61)

A mais antiga menção à cachaça lida por Cascudo[6] foi em Portugal na carta II de Sá de Miranda no período mercantil em que os tentáculos lusitanos se esticavam pelas índias orientais à busca de especiarias exóticas. De certo, é que se fabricava e bebia cachaça em Portugal já no reinado de D. João III.

O nome – cachaça -, muito provavelmente, segundo Cascudo (1986), pôde ter vindo da Espanha, que designava aguardente produzida a partir de borras e restos das pisas (ato de pisar) de uvas, com teor alcoólico superior a 18 graus, de sabor forte, *amarujado*[7], um *engasga gato*, como se ouve dizer na fala de quem bebe. Porém,

---

6 CASCUDO, Luís da Camara. **Prelúdio da Cachaça:** Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

7 Amarujo é um pigarro semelhante àquele provocado na garganta quando se chupa caju.

o termo certamente não se referia a destilados de cana-de-açúcar ou de melaço de cana, os quais, no Brasil, foram assim chamados - cachaça.

A bebida – cauim - consumida pelos índios brasileiros era produzida da mandioca, um afermentado que embebedava, mesmo com baixo teor alcoólico. Os padres a batizaram de vinho, assim como os demais sumos extraídos de frutas. Desse modo, até meados do século XVIII, ainda segundo Cascudo, vinho e aguardente eram os termos usados para designar as bebidas aqui consumidas, jamais cachaça. Somente por volta do século XIX, identifica-se o registro da palavra cachaça em *Tesouro da Língua Portuguesa* como *termo do Brasil*, referindo-se à aguardente produzida do mel, das borras de cana.

Cauim, indígena, aguardente ou vinho, europeu, cachaça, brasileira. A bebida produzida da fermentação da cana-de-açúcar ou do melaço de cana só recebeu tal referência no Brasil. Entre os africanos, tal como ocorreu no caso indígena, não há menção à cachaça, sendo a mesma desconhecida por esses, que só consumiam garapas e cervejas à base de frutas. Só com o processo civilizatório incrementado pelos europeus na África, os destilados até então ignorados predominam no paladar nativo, especificamente nos séculos XIX e XX, quando o sumo de aroma, sabor e efeito inconfundíveis dos alambiques aporta às costas africanas.

O processo fabril é descrito por Cascudo (1986) a partir de registros que remontam o período da invasão holandesa no Brasil:

> Marcgrave: - 'A primeira caldeira é chamada pelos portugueses 'caldeira de mear descumos', na qual o caldo é sujeito à ação de um fogo lento, sempre movido e purgado por uma grande colher de cobre chamada 'escumadeira', até que fique bem escumado e purificado. A escuma é recebida numa canoa, posta em baixo, chamada

> 'tanque', e assim também a *cachaça*, a qual serve de bebida para os burros': História Naturalis Brasiliae, Amsteloami, 1640, 'História Natural do Brasil', tradução de Mons. José Procópio de Magalhães, São Paulo, 1942. (CASCUDO, 1986, p.16).

Da fervura do caldo, produz-se uma espuma feculenta, chamada *cagassa*, que serve de comida para o gado. A cachaça era o resultado dessa espuma do caldo, produzida por banguês ou pequenos engenhos de rapadura e cachaça movidos a bois ou cavalos, também conhecidos como *trapiche*, cujo nome iria designar armazém ou depósito de estivas e demais produtos.

Não havia, no Brasil, nos séculos XVI e XVII, bebida alcoólica com o nome de cachaça, a não ser *garapa*, feita da espuma dos caldos de cana e consumida por escravos, como destaca Cascudo, registro de 1711 de Antonil sobre o Recôncavo Baiano:

> ... Fala na garapa, feita das espumas sobrantes da segunda caldeira, ebulição no segundo tacho, garapa que é a bebida de que mais gostão, os negros, com ela comprando farinhas, bananas, aipins e feijões aos parceiros. Bebia-se a garapa imediatamente, ainda doce, ou guardando-a em potes até perder a doçura, e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto de beber: Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas, (2, X). (CASCUDO, 1986, p.17).

Do caldo de cana azedo, fermentado, extrai-se a cachaça para o consumo. Bebida alcoólica que assume, de acordo com a descrição, valor de moeda.

Pode-se afirmar que a partir de meados do século XVII, dá-se início à produção da cachaça no Brasil, resultado da fermentação

da garapa azeda, conhecida como aguardente de cana ou caninha; em seguida, obtida também do melaço a cachaça, semelhante à Bagaceira portuguesa. Desse modo, aguardente, cana, garapa e cachaça se apresentam como sinônimos correspondentes do mesmo processo produtivo de extrair bebida alcoólica da cana-de-açúcar. Do caldo, cana, do melaço, cachaça, portanto.

Embora fosse produzido mel de cana-de-açúcar em Portugal, assim como seu xarope para medicamento, nenhuma bebida alcoólica fora fabricada dessa planta. Somente no Brasil, a cachaça teria sua origem atribuída a tal matéria-prima, concorrendo como *vinho da terra*[8], aquele importado da Metrópole, vinho do Porto e à aguardente do Reino extraída de uvas.

Esse produto de feitio "caseiro", de moendas das mais modestas e ordinárias, como tudo o mais que não carece de tanta sofisticação fabril, valoriza-se de forma crescente pelo paladar cada vez mais apreciado, tornando-se moeda de extensa circulação no tráfico negreiro, não somente por ser requisitada na Costa africana pelos negociantes de escravos, mas também por fazer parte da dieta diária dada aos negros para suportarem, quem sabe, a viagem sem fim de um cativeiro que ali começara, como se a embriaguez fosse o freio dos impulsos intempestivos àquela condição prisioneira.

> ... Além de ser jubilosamente recebida pelo vendedor na Costa d'África, figurava necessariamente como alimento complementar na trágica dieta das travessias do Atlântico. O escravo devia, forçosamente, ingerir, todos os dias, doses de aguardente, para esquecer, aturdir-se, resistir.

8 As expressões como farinha do Reino, queijo do Reino e aguardente do Reino designavam o modo como se distinguiam os produtos vindos de Portugal daqueles produzidos no Brasil, na *terra*, como: manteiga da terra, vinho da terra (cachaça), etc.

> Soldados e marinheiros através dos oceanos sorviam álcool. Era um preventivo. (CASCUDO, 1986, p. 24).

A bebida se torna vulgar, de predileção popularizada e consumida cada vez mais por escravos, fazendo com que os vinhos de Portugal sofressem um baque nas importações, então monopolizadas pela Companhia de Comércio.

> A solução foi genial. A metrópole precisava de açúcar e produzia aguardente. A Carta Real de 13 de setembro de 1649 proibiu a fabricação do *vinho de mel*, eufemismo da aguardente, em todo o Estado do Brasil." (CASCUDO, 1986, p. 24).

Mesmo com a proibição, a bebida estava disseminada por toda parte e quando o comércio de escravos se amplia no século XVII, constata-se, do mesmo modo, o aumento da fabricação da cachaça, assim como a execução de impostos e subsídios ao *líquido-moeda*. O açúcar decadente dá espaço para a bebida, fazendo com que cada engenho, em todo canto, passasse a fabricá-la, como é o caso da cidade de Parati/RJ que, na segunda metade desse século, é conhecida como sua capital nacional. A bebida possui vários sinônimos. Neste momento, mais um é apresentado, pois tal qual caninha, cana ou cachaça, *parati* também significa a mesma coisa, ou melhor, a mesma bebida, como Champagne e Porto que de nome de lugares passaram a também batizar bebidas. O açúcar dá espaço ao ouro que ganha o lugar de destaque como principal base de exploração da Coroa portuguesa no Brasil. Porém, para produzir açúcar e extrair ouro, precisa-se de escravos, que eram comprados com cachaça.

Desagregação social e embriaguez

A cachaça assume um duplo papel, ao mesmo tempo em que é apreciada e difundida, exaltada pelo efeito embriagador, também se transforma em catástrofe, ou instrumento de desagregação social, perturbador, desse modo, da ordem de pretensão civilizada. Cachaça é sinônimo de escravo, de marginalidade, moeda valiosa àqueles *bárbaros* da África, devendo ser controlado a todo custo seu consumo, pois o país, embora povoado por tantos negros, não poderia ser confundido como extensão do "continente negro", mas sim, da Europa, nos modos de etiqueta ou etiquetagem de um mundo civilizado, pelo menos como projeto de elite. Em outras palavras, pode-se dizer que o controle da embriaguez, pela proibição direta ou por meios discriminatórios, na criação de tabus sobre o hábito de beber cachaça, sinaliza um fenômeno moderno, mais precisamente como elemento civilizatório no sentido apresentado por Elias (1994).

Nesse sentido, mais do que avanços tecnológicos, expansão marítima e comercial, civilização consiste num processo de regulamentação de comportamentos, de controle sobre sentimentos e emoções, significando um estado de afetividade baseada no adestramento dos impulsos instintivos pela repressão racional, na tentativa de fuga das compulsões belicosas em direção à vida pacífica, diplomática, controlada, enfim, por um padrão cortês, centrado e contido sobre as atitudes e pensamentos. Desse modo, segundo Elias (1994), a civilização se afirma no plano afetivo como processo psíquico que define estados comportamentais pela relação entre medos na forma de delicadeza e vergonha, impondo ao indivíduo regras de uso sobre o corpo e a mente.

O homem civilizado vive preso à ideia paranoica de controle e repressão dos instintos mais humanos, e a embriaguez propicia justamente o contrário por lançar, quem nela se abraça, a estados avessos ao controle e a padrões *normais* ou de pretensa civilidade. O

controle sobre o consumo da cachaça revela essa preocupação *civilizatória*, focalizada no divórcio entre os estados lúcido e embriagado, entre água e cachaça, entre, enfim, o sóbrio, educado e civilizado, e o bêbado, preso aos prazeres, impulsos e devaneios.

Cascudo (1986) destaca que, já no século XIX, o Brasil era considerado o país da cachaça, mas não de *cachaceiro*, sendo a sobriedade um marco no país, principalmente como hábito da nobreza de não consumir bebida alcoólica, a exemplo de D. João VI e dos Imperadores seus descendentes, D. Pedro I e D. Pedro II. A abstinência da fidalguia lusitana contribuiu para a formação de uma imagem estereotipada sobre a cachaça, tornando-a fonte de desejo e exaltação pelo entorpecimento exclusiva a negro e a pobre. Ninguém se impõe socialmente embriagado. Assim sendo, beber cachaça, ainda mais, embriagar-se com ela, nunca foi bem-visto pela etiqueta dominante das elites ciosas a aparentarem ares europeus. Cachaça, portanto, para esse *mito da sobriedade*, não é coisa de homem de bem, educado, mas sim, própria aos rudes destemperados e alheios à ordem social.

Aos negros e aos índios, a cachaça foi uma revelação trágica. Usada como instrumento colonizador, pode-se afirmar que a bebida se converteu em mecanismo poderoso ao processo de colonização do Brasil, seja para incrementar a economia pela compra de escravos, seja para desarticular insurreições e impulsos de escravos "teimosos" de sua condição. Se o chicote, o tronco e outros artifícios torturantes da carne não resolvessem o desejo imperativo de liberdade, a cachaça servia perfeitamente já que ninguém dá crédito a um bêbado, muito menos aquele que se propõe a líder. Tornar o escravo alcoólatra era antes de qualquer coisa "amansá-lo", desacreditá-lo pela embriaguez[9].

---

9 Essa história ouvi de um descendente de um senhor de escravos da cidade do Recife (2007).

Com o índio não foi diferente. Os jesuítas, segundo Cascudo (1986), proibiam o consumo de álcool nas aldeias. Porém, com sua liberação, a bebida contribuiu para desagregar povos indígenas, agora, por um sofisticado antídoto que atinge diretamente a sociabilidade. O consumo intenso da cachaça serviu e serve como terapia entorpecente aos que lhe são dependentes, tal qual uma solução mágica, milagrosa que transfigura, mesmo temporariamente, o presente imediato. Se a embriaguez libera o indivíduo de certas repressões, tal qual ocorre no sono quando do inconsciente desejos recolhidos mostram sua forma, então, alcoolizar-se é, de certo modo, sonhar acordado, liberar, portanto, o que já está latente, ansioso para se expandir. O álcool oferece a oportunidade de o sujeito embriagado mexer nas feridas sentimentais e nos desejos reclusos em função de sua capacidade anestésica, ébria, que descortina, por seu efeito, vontades tidas.

A cachaça como bebida polarizada ou a relação pendular entre o genuíno e o marginal

A cachaça esteve sempre associada ao extrato social mais baixo, especialmente aos negros escravos e aos índios cada vez mais excluídos aos confins do país. Como seu consumo se popularizou em larga escala, a bebida se brasilizou no sentido de se tornar comum, presente no cotidiano, na forma ordinária como as pessoas a consumiam nos lugares mais diversos, distantes dos cerimoniais abastados dos salões imperiais com seus requintes nobres de vinhos europeus conduzidos em garrafas e taças apropriadas para cada evento e refeição.

Ao contrário das etiquetas "civilizadas" dos palácios com hábitos protocolares de encontros elitizados, está presente a cachaça em todo boteco da esquina, no barraco do mais pobre, na hora do almoço, antes de abrir a marmita para posteriormente encarar a lida diária, no final do dia, quando o frio da noite e a fome apertam. O gole é o consolo remoto de quem vive na rua, no velório do

conhecido, aliviando a saudade pela lembrança de goles outrora tragados, *bebendo o defunto*, como falou Jorge Amado[10].

Bebida notória em extensão e profundidade no país inteiro, segundo denominação pendular, ora como referência pejorativa de pobreza e de falta de requinte, ora como parâmetro de genuinidade à definição do que seria brasileiro. Surtos de brasilidade apoiados em insurgências tupiniquins no período da Independência foram comemorados com cachaça, segundo Cascudo (1986), destacando-se como reverso polar daquela imagem denegrida, agora sinônimo de nacionalidade ou sua representante identitária.

Essa relação pendular, híbrida, caracteriza a cachaça pela indefinição, no sentido de não haver, no Brasil, delimitações eficazes à produção e ao consumo, como algo que de tão diluído nas entranhas do país não possui um canto determinante, incorporando, inversamente, variedades, misturas, possibilidades, formas mais diversas enfim de se manifestar no nome, na fórmula, na embalagem, na mistura, no jeito de beber em qualquer lugar e, mesmo assim, continuando a mesma coisa: cachaça.

Cachaça é bebida de *cabra*, assim como destaca Cascudo a partir da poesia popular:

> "Jogo de branco é dinheiro,
> De caboco é frecharia;
> Vida de cabra é cachaça,
> De negro é feitiçaria. (...)
> Homem que bebe cachaça,
> Mulher que erra uma vez,
> Cachorro que pega bode,
> Coitadinho deles três!" (Cascudo, 1986, 43,44).

---

10 AMADO, Jorge. **A morte e a morte de Quincas Berro D'água**. 91.ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

De moeda para compra de negro, na África, à bebida mais popular no Brasil, assim a cachaça assume a tez, em contornos sutis, do brasileiro que se tipifica como mestiço, disforme de molduras geneticistas à pureza racial.

Cachaça, cotidiano e imaginário popular

Segundo certo conto popular,[11] Jesus mata a sede com gomos de cana e a abençoa como doce e boa ao homem. No mesmo canavial, o diabo se deitou para descansar e os pelos das folhas lhe causaram coceira. Daí condenou a cana dizendo que dela o homem tiraria uma bebida tão ardente quanto às caldeiras do inferno. Desse modo, a cana-de-açúcar possui dois derivados: açúcar e cachaça, um fruto de Deus, outro, do diabo.

Noutro conto popular, a cana em tempos de seca foi aguada com sangue de macaco, depois de leão e por fim, de porco. Por isso, quando bebe, o homem faz macaquice, fica bravo e, ao cair, ronca como um porco.

As histórias sobre a cachaça são as mais diversas e não é difícil encontrar, num boteco ou em qualquer lugar, pessoas dispostas a contar todo tipo de acontecimentos envolvendo a bebida. Sem dúvidas, a mesma está presente desde o *cachimbo*[12] para comemorar o nascimento do filho, na vida toda em *garrafadas e meizinhas*[13] à cura de enfermidades, além de ser indispensável nas comemorações

---

11 SOUTO MAIOR, Mário. **Cachaça:** história, humor, medicina empírica, proibições, religião, serenata, sinonímia, sociologia e outros aspectos da aguardente no Brasil**.** Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Álcool, 1970/71 (Coleção Canavieira, v. 3).

12 Licor feito à base de cachaça.

13 Raízes medicinais colocadas dentro de uma garrafa com cachaça para o tratamento de várias doenças: de verminoses a infecção intestinal.

e festas diversas até, finalmente, no velório, para manter acordado os presentes e aplacar as dores, no tradicional hábito de *beber o defunto*.

Souto Maior (1970/71) destaca que, no contexto dos valores relativos à masculinidade, próprio do universo de sua investigação, só é homem quem já se meteu em briga, pegou doença venérea e bebe cachaça sem fazer careta, num hábito de reverência de deixar um pouco no copo para jogar por cima do ombro direito em saudação às almas dos bêbados.

A presença da cachaça no cotidiano e no imaginário do brasileiro é bastante antiga. Vem dos primeiros anos coloniais quando da implantação de engenhos produtores de açúcar. Souto Maior (1970/71, p.34) afirma que, em 1540, no Recôncavo Baiano, Mem de Sá produzia cachaça no engenho *Ceregipe*. Tal produção era destinada aos negros, como também servia de moeda na África à aquisição de escravos; os navios deixavam o Brasil cheio de aguardente e fumo e voltavam carregados de negros.

Resultado da empresa açucareira colonizadora, a cachaça se define mais que um produto genuíno do Brasil, ou melhor, este não é só o país da cachaça, porque aqui inventada foi, mas, principalmente, pela razão de que ambos nascem juntos, ou pelo menos, inseparável é sua relação. Não à toa serviu como símbolo de protesto em várias revoluções de cunho nacionalista como a pernambucana de 1817, motivada a boicotar os produtos de Portugal. Esteve presente, pela mesma inspiração, na revolução constitucionalista de São Paulo em 1932. A cachaça, assim, adquire um duplo aspecto: de ser ao mesmo tempo, como aguardente da terra, bebida de negro e fonte de identidade nacional.

Talvez a mais conhecida revolta relacionada ao seu respeito foi a que levou seu nome: Revolta da Cachaça, no Rio de Janeiro, em decorrência das cobranças fiscais em favor da manutenção do monopólio comercial português. Devido à concorrência do açúcar produzido nas Antilhas, a indústria açucareira do Brasil entra em decadência, o que estimula os donos de engenho a produzirem cachaça que dava

bastante lucro, especialmente quando exportada para Angola. Sua produção ocorre na clandestinidade porque, desde o início do século XVII, Portugal havia proibido seu fabrico e consumo na colônia já que competia com o vinho do Porto; além da Metrópole não querer a instauração de uma base industrial no Brasil. Em 8 de novembro 1660, explode a revolta liderada por Jerônimo Barbalho, a pedir "Liberdade" e reformas antifiscais. Tal levante durou até abril do ano seguinte quando foi duramente reprimido pelo Governador Salvador Correia de Sá que condenou à morte o líder da revolta.

> Com a entrada do governador e a retomada dos principais fortes da cidade, na mesma noite foi enforcado o líder da revolta, Jerônimo Barbalho, ficando sua cabeça exposta no pelourinho da cidade. Quase uma dezena de presos foi enviada para as masmorras." (FIGUEIREDO, 2005, p.54).

A produção da cachaça só foi liberada na segunda metade do século XVII e desempenhou papel fundamental no tráfico com Angola e incremento da economia local.

No uso mais diário pelos escravos, servia como anestesia frente à condição de vida que estavam submetidos, muito embora o alcoolismo fosse estimulado como forma de controle social a eliminar levantes, conspirações. A cachaça "sabiamente" usada pelos senhores serviu de instrumento colonizador, de meio apaziguador de tensões sociais. Foi mecanismo entorpecente e desnorteador da sobriedade necessária para formas mais lúcidas de oposição, pois a sensação inebriante inicial se revela eficaz obstáculo à formação de lideranças, haja vista que ninguém dá valor a um bêbado.

> Mas o que os escravos buscavam na cachaça era remédio para os castigos recebidos e para as injustiças sofridas. Depois de um longo dia

> de trabalho sob as ordens de um feitor às vezes desumano, eles se viam com o direito de afogar suas mágoas suas saudades africanas. (SOUTO MAIOR, 1970/71, p.37-8).

Beber depois de um sufocante dia de trabalho parece não ser uma exclusividade dos tempos coloniais, nem a presença de feitores. De todo modo, o que o autor ora interpretado tenta afirmar é que, de amplas maneiras e inserções, a cachaça paulatinamente se fixa como bebida nacional na predileção e na abrangência, pois é produzida também nos sertões mais distantes.

Uma coisa é certa. Pelos caminhos por onde o português colonizador trilhou, foram fixadas bases etílicas ao encorajamento do conhecido espírito desbravador português e no amansar de negros e índios.

> Corre um dito pelo país todo, confirmando que só tem duas 'nações' que não bebem, sino e ovo. Sino, porque tem a boca pra baixo e ovo porque já está cheio. (ANDRADE apud SOUTO MAIOR, 1979/71, p.40).

Constata-se a presença da cachaça na religião dos escravos em rituais de homenagem a Exu, que é uma entidade intermediária entre homens e orixás, apreciador da bebida e de outras especiarias. O universo de consumo da bebida é bastante amplo, assim também os tipos que a apreciam em lugares do mesmo modo variados.

Em termos mais ordinários, a cachaça é consumida no bar, local semelhante ao terreiro, pois o dono do estabelecimento ao ser intermediário entre fabricante e consumidor, deve possuir habilidades complexas em se tratando do ofício exigir destrezas que vão além do enchimento do copo, da rapidez no cálculo da conta ou nos dotes culinários. Requer *traquejo* ao lidar com cada cliente.

Como o bar é um espaço de relacionamento regrado à cachaça, para não haver maiores perturbações, seu dono deve saber quanto cada um pode beber, além de conhecer bem seus frequentadores, tanto no estado de sobriedade quanto no de embriaguez. Tal qual um espaço de manifestações espirituais, quando o líder transita entre seres, almas e corpos, num curso permanente entre lúcidos e ébrios, entre sagrado e profano, entre euforia e quietude. No bar, metaforicamente, os frequentadores são fiéis, na estrita expressão do termo. O dono, sacerdote, conhecedor de saberes litúrgicos, e a bebida, enfim, o veículo de comunhão e transe.

Dos saberes que o dono do bar deve possuir, o primeiro é sobre o próprio consumo do álcool. Dono de bar que bebe desmedidamente vai à falência, não por outra razão, mas sim porque nenhuma instituição se estabelece sem liderança, sem algum tipo de hierarquia instituída e especializada.

> "Tem que saber quanto cada um de seus fregueses é capaz de beber sem se tornar inconveniente, medindo essa capacidade em dinheiro."
> "O bodegueiro ainda tem que ser sabedor da vida de todo mundo, quanto cada um ganha, quem está brigado com a mulher, quem está desempregado e quanto cada um pode gastar." (SOUTO MAIOR, 1970/71, p.86).

O bodegueiro é um especialista na arte de embriagar. Seu êxito no negócio vem desta capacidade, associada à de não vender fiado. Um sóbrio entre bêbados, esta é a imagem do boteco. A de um homem que comanda de pé seu domínio. Raramente o bodegueiro está sentado. De pé, comanda o bar, orquestra os garçons, caso haja; supervisiona, de pé, o movimento. Pode-se dizer dele um vigilante das tramas.

A cachaça também é longamente usada como remédio, na medicina empírica, em garrafadas e *meizinhas* no combate de doenças quando não há medicamentos alopáticos. Souto Maior (1970/71) cita Chernoviz, médio polonês autor do *Formulário e Guia Médico*, considerada uma das principais obras médicas do século XIX, que indica o uso de aguardente ao tratamento de várias doenças como hemorragias uterinas, cólera e febres graves.

Em Alagoas, Souto Maior afirma que há o costume de pingar no olho doente uma gota de cachaça. Na cura de sarna e coceira de toda espécie, bebe-se cachaça misturada com caroço de algodão pisado, como também é indicado o banho de cachaça no tratamento de bexiga e catapora. Misturada com pau-brasil ajuda a chegar a menstruação; com limão, cura resfriado e com fel de boi, auxilia no tratamento do reumatismo.

> Misturada com pólvora, é um santo remédio para dor de dente; com sal, dá um excelente gargarejo para amigdalite; com laranja, é diurético; com café, corta a gripe; com catuaba, faz velho ficar moço a ponto de procura mulher. (SOUTO MAIOR, 1970/71, p.112).

É usada no combate de uma infinidade de doenças, inclusive no vício da embriaguez. Cachaça misturada à raspa de unha da mão esquerda, recomenda-se beber de manhã sem a pessoa saber do preparo; cachaça com merda de galinha, beber diariamente até o doente deixar de beber; misturada com baba de boi; cachaça com areia de cemitério, uma pena de urubu torrada e um pouco de merda de galinha, beber de uma vez e sem saber o que é; comer a moela de galinha preta, mas só cura se o viciado deixar de comer galinha. Além de remédio, a cachaça misturada com algumas comidas é veneno. Com banana anã, ovo, jaca, manga, melancia, leite é morte na certa; com farinha, empanzina a barriga.

A cachaça, para Souto Maior, é um remédio temporário aos problemas do coração apaixonado ou outros males e tormentos, o que permite suportar os problemas sem solução, como a morte e a traição. É, de fato, um refúgio.

> ... os negros escravos encontravam na cachaça a válvula de escape de suas dores, mágoas e tristezas. Pegados como animais e trancados nos porões dos navios negreiros, separados da mulher, dos filhos, da noiva, da família e até mesmo deslocados do seu habitat, encontravam na aguardente um lenitivo para seus sofrimentos, um remédio para sua saudade. (SOUTO MAIOR, 1970/71, p.166).

De larga inserção no país, desde o período colonial, a cachaça agiganta o seu número de consumidores e se posiciona como pivô de infindas relações sociais relativas à violência e à confraternização. Uma paixão, ao ponto de já no século XVII ser proibido seu uso no país com a provisão régia de 13 de setembro de 1649 por concorrer com o vinho do reino, como germe, talvez, de insurreição a Portugal.

Se praga do diabo, como esboça o conto popular, ou não, uma coisa é certa: a cachaça é um *lubrificante social* segundo Souto Maior, um ingrediente do universo social brasileiro, carregado de contradições e usos, responsável pelo agigantamento do alcoolismo.

Bebida de pobre e de rico, a cachaça desbravou o país e mesmo como praga do diabo, tal qual o conto popular, tornou-se, como disse Drummond, "em utilidade pública", ao prefaciar outra obra[14] de Souto Maior:

---

14 SOUTO MAIOR, Mário. **Dicionário folclórico da cachaça**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2004.

> (...) Queiram ou não queiram seus adversários, a cachaça é uma utilidade pública brasileira, dado histórico nacional, remédio que não se compra nas farmácias e costuma produzir muito mais efeito que as drogas sofisticadas, com suas bulas herméticas. (ANDRADE apud SOUTO MIAOR, 1970, p. 18).

Seja como purgante da alma ou fuga dos desprazeres e dominadora quando tornada vício, o ato de beber cachaça está presente no cotidiano do brasileiro desde épocas remotas em rituais e vocábulos diversos.

Então, o *copista* a *copiar* na *ripada* de uma *contra* reconhece no *colarinho* a qualidade da *paraty*. *Dois dedos* de *montuava*, *sípia* e *tapiá* inicia a *teorga* e o *malafo*, *insquento* ou *lapadas* consecutivas dão *ema*. *Grogue, mamado, roído, tiorna, upa* ou *usga* são efeitos do *cobertor-de-pobre*, do *otim-fifum*. Tradução:

Então, o beberrão, ao tomar um gole de cachaça, reconhece nas bolhas formadas na garrafa a qualidade da aguardente. A dose da altura de dois dedos no copo de cachaça inicia a bebedeira e várias doses dá embriaguez. Ficar muito bêbado é a consequência de quem ingere cachaça.

No folclore brasileiro, muito pode ser encontrado sobre a cachaça, desde composições até remédios. Aqui fiz uma coletânea dessas curiosidades, facilmente encontradas na internet.

Tabela 1 - Uso da cachaça na medicina popular[15]

1. Cachaça com alcanfor	Desmaios, dor de cabeça, fricções, picadas de insetos, torções
2. Cachaça com alho e guiné	Mau-olhado
3. Cachaça com arnica	Cicatrização, fricções, pancadas, torceduras
4. Cachaça com breu	Gonorreia
5. Cachaça com cabo verde	Estômago
6. Cachaça com café quente	Resfriado
7. Cachaça com cainça	Paralisia, reumatismo
8. Cachaça com casca de angico	Expectoração
9. Cachaça com casca de caiçara	Febre palustre
10. Cachaça com casca de quina	Febre, maleita
11. Cachaça com casca de tatu	Sífilis
12. Cachaça com catuaba	Afina o sangue e cura impotência sexual
13. Cachaça com cipó imbé	Reumatismo
14. Cachaça com congonha e bate-caixa	Diurético
15. Cachaça com escorpião	Picada de escorpião
16. Cachaça com gengibre	Friagem e gripe
17. Cachaça com guiné	Reumatismo
18. Cachaça com jurubeba	Fígado
19. Cachaça com laranja-da-terra	Gripe
20. Cachaça com leite de moreira	Reumatismo
21. Cachaça com losna	Estômago
22. Cachaça com manacá	Reumatismo
23. Cachaça com milhomem	Estômago, fígado

15 ORTENCIO, Bariani. **Medicina Popular do Centro-Oeste**. 2.ed. Brasília: Thesaurus, 1997. Disponível em: < http://books.google.com>. Acesso em: 28 set. 2009.

24. Cachaça com moela torrada de ema	Estômago
25. Cachaça com osso de canela de capivara	Reumatismo
26. Cachaça com raiz de taiuiá	Depuração do sangue
27. Cachaça com raiz-de-veado	Reumatismo
28. Cachaça com resina de almécega (fruto)	Sedativo
29. Cachaça com sassafrás (árvore)	Depuração do sangue
30. Cachaça com sementes de mamão	Verminoses
31. Cachaça com sucupira	Reumatismo e cólicas uterinas
32. Cachaça com sumo de assa-peixe (planta urticácea)	Pneumonia
33. Cachaça com umburana	Cólicas, palpitações

Cana-de-açúcar e a formação econômica do Brasil[16]

A ocupação da América representa o processo de expansão europeia, notadamente estimulada pela urgência de se definirem novas rotas comerciais ao Oriente além do Mediterrâneo, a fim de abastecer o comércio interno aquecido desde o século XI. O feito expansionista logrou aos portugueses, em especial, desenvolvimento econômico pelo comércio de especiarias da Índia chegadas à Europa pelas vias marítimas precisas na costa africana.

Destacadamente, Portugal e Espanha despontaram como as principais potências europeias no período das Grandes Descobertas iniciadas no século XV. Todavia, a pressão das outras nações do

16 FURTADO, Celso. **Formação Econômica do Brasil**. 31.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2002.

continente sobre as mesmas ocorre de maneira intensa, uma vez que só deveria haver direito de domínio sobre terras efetivamente ocupadas. Essa pressão induziu o processo colonialista nas Américas portuguesa e espanhola em um esforço para não ver “perdidos” para estrangeiros os domínios por eles “descobertos”.

No caso específico de Portugal, as terras não apresentavam nenhuma utilização econômica, tendo em vista a prioridade da época à busca de pedras preciosas.

A América se transforma em extensão econômica europeia pela utilização agrícola ao envio de produtos às Metrópoles e, de modo pioneiro, os portugueses criaram um empreendimento econômico viável mesmo sem a evidência de ouro.

Pela experiência adquirida nas ilhas do Atlântico na produção de açúcar, Portugal desenvolveu, não somente a técnica, mas também uma indústria de equipamentos aos engenhos de açúcar. O referencial tecnológico e os trâmites comerciais relativos ao açúcar já eram dominados pelos lusitanos antes de sua chegada ao Brasil.

O açúcar português foi direcionado inicialmente ao comércio das cidades italianas, já tradicionalmente controlado por Veneza. O que leva, pelo aumento da produção, à redução de preço, assim como a formação de novos espaços comerciais como o de Flandres. Os holandeses refinavam o açúcar que chegava a Lisboa e o distribuíam por toda a Europa.

Os flamengos eram especializados no comércio intraeuropeu. Foi essa empresa de fundamental importância para a implementação da experiência colonial portuguesa no Brasil, baseada no açúcar. Também oriundo dos Países Baixos, foram os capitais para o financiamento de engenhos e compra de escravos.

A capacidade técnica portuguesa aliada à experiência comercial e o poderoso financiamento holandês não tornariam a colônia agrícola viável economicamente sem mão-de-obra suficiente e barata para os canaviais. Tal pendência foi resolvida com o trabalho escravo

que fechou o leque de condições favoráveis à ocupação e exploração do Brasil.

> (...) Não há dúvida que por trás de tudo estavam o desejo e o empenho do governo português de conservar a parte que lhe cabia das terras da América, das quais sempre se esperava que um dia sairia o outro em larga escala. Sem embargo, esse desejo só poderia transformar-se em política atuante se encontrasse algo concreto em que se apoiar. (FURTADO, 2005, p.12).

O interesse da Coroa portuguesa era garantir seus domínios nas terras americanas e isso só ocorreu graças ao êxito da complexa empresa açucareira montada no século XVI. No século seguinte, países excluídos pelo Tratado de Tordesilhas avançam sobre a América. Neste momento, Portugal já havia se fixado exitosamente. Com o açúcar, as "novas" terras se tornam atraentes enquanto perspectiva econômica aos portugueses, enquanto os espanhóis concentravam esforços na exploração de metais preciosos.

Nesse caso, a grande quantidade de moeda na Espanha gerou inflação e déficit na balança comercial, pois a chegada crescente de ouro sem a correlação de produção de mercadorias induz crescimento de demanda. Para suprir a demanda, recorre-se à importação, a induzir transferência de moeda e desequilíbrio comercial e diminuição das atividades produtivas. A descoberta precoce de metais preciosos foi ao mesmo tempo a ruína do Império espanhol, como também favoreceu a Portugal condições para sedimentação da indústria e comércio açucareiro.

A Espanha teria mais condições de dominar o comércio do açúcar do que Portugal, já que dominava terras mais férteis, mão-de-obra mais barata, além de seus domínios, na América do Norte,

estarem mais próximos da Europa. Portugal, inversamente, construiu vínculos econômicos mais complexos do que a simples remessa de outro à Metrópole.

Holandeses e portugueses estabeleceram forte relação comercial desde a época em que o primeiro era possessão espanhola. Porém, a independência flamenga, em 1579, e a contínua guerra contra a Espanha, até 1609, desmoronaram esse fértil relacionamento haja vista que, em 1580, Portugal é absorvido pela Espanha que passou também a ser território inimigo holandês.

Esse contexto bélico tinha como ingrediente o controle sobre o comércio do açúcar. Sem o seu principal fornecedor, agora sob domínio do principal inimigo, a Holanda invade o Brasil como forma de lhe garantir o principal espaço de fornecimento de açúcar. Quando do controle espanhol sobre Portugal, os holandeses eram vistos pelos lusitanos como inimigos daquele, logo, próximos seus.

O holandês não apenas ocupou de forma militar a região produtora de açúcar, mas também os elementos técnicos e organizacionais da indústria, o que lhes favoreceu a elaboração de uma produção mais eficiente e, portanto, mais competitiva posteriormente no Caribe. Ao conhecer a técnica não havia mais o porquê do monopólio apoiado em produtores portugueses, pois os batavos agora dominavam todo o processo, imprimindo aos donos de engenhos brasileiros forte concorrência com o açúcar das Antilhas.

A debilidade econômica espanhola está associada ao advento da ascensão de três potências, Inglaterra, França e Holanda, todas interessadas pelos lucrativos negócios gerados pelos produtos tropicais.

Nas Antilhas, houve concentração da população europeia com o interesse militar sobre os domínios espanhóis. Para tanto, constatou-se a formação de colônias baseadas na pequena propriedade onde seus residentes deveriam viver do próprio trabalho. Na ilha de Barbado, por exemplo, segundo Furtado (2005), havia, em 1634, 37.000 habitantes de origem europeia.

Diferentemente de Portugal e Espanha, a Inglaterra contava, no século XVII, com excedente populacional decorrente das transformações no campo das condições de trabalho.

> (...) Essa população sobrante, que abandonava os campos na medida em que o velho sistema de agricultura coletiva ia sendo eliminado, e em que as terras agrícolas eram desviadas para a criação de gado lanígero, vivia em condições suficientemente precárias para submeter-se a um regime de servidão por tempo limitado, com o fim de acumular um pequeno patrimônio. (FURTADO, 2005, p.21).

De início, a empreitada colonial nos moldes de povoamento se mostrou fracassada nas colônias do Norte. Com a chegada dos holandeses nas Antilhas mediante sua expulsão do Brasil, houve um impulso na economia do Caribe, induzida pela alta produtividade da indústria açucareira conseguida pelos flamengos, graças ao suporte tecnológico aprendido nas terras tropicais tupiniquins e agora repassadas aos habitantes das ilhas. Em outros termos, os holandeses constroem uma nova base de produção de açúcar, mais competitiva, o que lhes permite fôlego competitivo, no mercado açucareiro, sem os portugueses.

> (...) É tão favorável a situação que encontram nas Antilhas francesas e inglesas que preferem colaborar com os colonos dessas regiões a ocupar novas terras e instalar por conta própria a indústria." (FURTADO, 2005, p.25).

Em decorrência do isolamento entre as colônias inglesas nas Antilhas e a Metrópole, provocado pela guerra civil inglesa, dá-se início a um promissor negócio entre colonos e holandeses, uma vez que estes possuíam os domínios técnico e comercial, além de crédito fácil à empresa. Formam-se, assim, grandes engenhos produtores de açúcar e em menos de dez anos da expulsão do Brasil, os holandeses criaram poderoso esquema de produção açucareira com equipamentos novos e geograficamente mais próximos da Europa.

A cultura do açúcar valorizou as terras, aumentou o número de negros nas Antilhas e contribuiu sobremaneira à prosperidade econômica das colônias inglesas do norte com o comércio de madeira, animais, bebidas alcoólicas e a indústria naval.

> (...) Por último cabe mencionar a instalação de uma importante indústria derivada da cana: a destilação de bebidas alcoólicas. Neste caso a integração se realizou com as Antilhas francesas. Estas, estando interditas de usar a matéria-prima de que dispunham – para evitar a concorrência às indústrias de bebidas da Metrópole – vendiam a preços extremamente baixos. (FURTADO, 2005, p.28).

A indústria de bebidas alcoólicas no Brasil, no caso específico a cachaça, despontou como alternativa econômica aos senhores de engenho com a crise do açúcar devido à concorrência do açúcar caribenho. Só que em terras brasileiras, mesmo com a tentativa de barrar a fabricação e o consumo, pois concorria com o vinho do Porto, a cachaça, como será oportunamente demonstrado, continua sendo produzida e consumida em larga escala.

Com a formação de uma economia semelhante à da Europa, produzindo primeiro ao mercado interno e depois à exportação

– divergente, portanto, aos princípios coloniais da época – as colônias inglesas do norte se solidificam como ascendentes econômicos no novo mundo, cada vez mais independentes da Metrópole Europeia.

O contexto geopolítico ocidental, a partir da segunda metade do século XVII, define-se pela emergência de novas configurações econômicas nas colônias inglesas do norte e a decadência das antigas potências responsáveis pelas grandes descobertas. Portugal, para sobreviver como Metrópole, requeria a aproximação com a Inglaterra como forma de assegurar garantias políticas e proteção militar. O preço de tal relação custou caro para os lusitanos, pois significava concessões comerciais de toda ordem, perda de entrepostos orientais, liberdade de comércio com as colônias, enfim, alienação da soberania aos ingleses. A concretização da Inglaterra como principal centro econômico europeu ocorre no mesmo momento em que se inicia o ciclo do ouro no Brasil, alta capacidade de importação portuguesa e de concentração de reservas. Em miúdos, a Metrópole portuguesa baseada na exploração de sua principal colônia, o Brasil, tornou-se a alavanca de Arquimedes da economia inglesa.

O Brasil se mostrou bastante rentável mesmo com a crise do açúcar no século XVII. Uma economia escravista baseada na monocultura da cana-de-açúcar, cada vez mais carente de mão-de-obra escrava. Sobre este aspecto, os africanos só vieram a incrementar a produtividade dos engenhos como máquinas mais eficientes que os índios, substituindo assim outras, num negócio já em pleno funcionamento.

O aumento da capacidade produtiva ocorria pela ocupação de novas terras e incremento das importações, especialmente escravos e máquinas. Assim, os senhores de engenho do Nordeste brasileiro, como afirma Furtado, (2005), resistem há três séculos, mesmo com as crises do mercado externo, sem alterar em nada a estrutura da produção.

Mesmo com a concorrência das Antilhas, que reduziu o preço do açúcar à metade e abalados posteriormente com o ciclo do ouro que encareceu a mão-de-obra, os senhores souberam extrair dos escravos e das terras largas a sobrevivência de uma vida doce.

> (...) A economia açucareira do Nordeste brasileiro, com efeito, resistiu mais de três séculos às mais prolongadas depressões, logrando recuperar-se sempre que o permitiam as condições do mercado externo, sem sofrer nenhuma modificação estrutural significativa. (FURTADO, 2005).

Com a empresa açucareira na sua alta rentabilidade, os portugueses garantiram ao mesmo tempo condições de expansão a novas terras e defesa da costa litorânea. Essa rentabilidade especializou a economia no sentido de não se produzir outra coisa a não ser cana, o que prejudicou a produção de alimentos.

A riqueza gerada pelo açúcar induziu o crescimento econômico de outras regiões, pois sua especialização promoveu o desenvolvimento de outros produtos como a carne. Foi a cultura da cana-de-açúcar o elemento definidor da pecuária no interior do Brasil e a base para a formação de uma economia interdependente na região, uma vez criado o comércio de carne no litoral e a exportação de couros.

Se no litoral a paisagem se caracterizava pelo verde dos canaviais, no Sertão surge uma sociedade do couro. Este passa a ser o elemento decisivo na cultura da região, usado para quase tudo.

A economia nordestina baseada no açúcar e no gado inicia a partir do século XVII, segundo Furtado (2005) um processo de decadência principalmente pela conservação de sua forma original de reprodução. De negócio mais rentável à decadência no litoral, somada à produção que garante só o necessário para subsistir, açúcar e gado, simultaneamente, definem o perfil da precária economia do

Nordeste ao preservarem a forma tradicional de produção dos tempos coloniais. A terra fértil que deveria matar a fome de tantos não passa de mais espaço para a exploração.

O canavial, na sua exclusividade, unifica o espaço e atropela tudo. Não deixa existir outra planta além da cana que o compõe. Sua ocupação ao largo submete a paisagem a um só horizonte verde, fixado assim em predomínio que se lança. Parece coisa sem enigmas, clara, evidente na mesmice entediante para quem nele anda, embora traga, ao mesmo tempo, no imediatismo do olhar primeiro, outras dimensões, complexidades recônditas, variações em detalhes e nuances mais diversos nas folhas que não deixam de aparecer.

A força do canavial avança com desdém sobre o mais impiedoso e faminto nas terras a desmatar. Seus tentáculos invasores esticados têm forma e contornos sutis. Nele, lutas são travadas, ondas de conflito definem a orquestra. Nele, homem e terra se misturam, empilham-se, fazem-se touceiras; como cana são cortados, moídos, lançados à brasa. Nele, como cana, extrai-se o açúcar de cada um. Quem entra no canavial, cana se torna e como tal se faz e desfaz.

A Zona da Mata possui terras férteis, macias ao corte, próprias à lavoura quanto mais do litoral se aproxima, pois são frias, sem pedregulho como as sertanejas, com rios cheios, além das cacimbas que brotam como presentes de água com pouco cavar.

Para quem de costume trabalha no acre seco, na *piçarra Caatinga*, nesse lugar a lida parece mais fácil ao retirante. De longe, ele só avista cana. O verde de suas folhas tantas e infindas escurecem num variar negrejante.

A usina erguida e o engenho arruinado sinalizam tempos sobrepostos, coisas acontecidas no mesmo canavial, mas com vértices diferentes, como se agora a usina tivesse engolido o banguê. O deserto de cana esconde tanto quem nele trabalha, como de que modo essa lida é feita.

No enterro do trabalhador de eito, o poeta destila em palavras o real de uma vida no mundo da cana. Vida dura, cara, trabalhosa, sacrificada. A cova é que saiu mais em conta, pois é o lugar de cair morto numa terra de conflito onde morreu índio, negro escravo, morador e trabalhador de eito.

Com mais espaço para estadia tranquila, acomoda-se melhor em relação ao que tinha em vida, pois a nova morada o faz se sentir parco, acolhido, além de realizado o desejo da roça prometida, embora no ato da morte. Na cova terá, inclusive, as próprias saúvas.

Terra sua. Ao mesmo tempo dono, empregado e máquina. O trabalho é só seu, a terra e as ferramentas, também. S*erás semente, adubo, colheita*. Essa terra é a fonte da autoconstrução, da autorrealizarão, não havendo mais morte porque semente volta de novo a tornar-se depois do fruto apodrecido.

A terra é o melhor vestido, o melhor chapéu, a melhor e mais perfeita roupa, enfim, a fonte de sustento e de proteção. O chão que agora o acolhe lhe bebeu o suor, consumiu a juventude, a virilidade. Sobre ele, também, viveram parentes, amigos, mulher e filhos, assim como os pais, numa terra que já o esperava desde antes nascido.

Sua força foi embora, virou pedaço de pau lançado no chão a germinar depois, como rebolo de cana que tanta cultivou.

Na rede que serve de caixão parece milho. Ela palha, ele grãos e sabugo, mas este: inerme, seco, despido, vencido diante da morada definitiva: chão aberto como c*ama e coberta*, *mulher com que se dorme* e descansa.

Os dois poemas de João Cabral de Melo Neto mostram, com genialidade, o contexto peculiar de relações sociais da Zona da Mata canavieira de Pernambuco, palco de tantos conflitos e germe de relações sociais construídas no âmbito canavieiro. A análise dos mesmos é o ponto de partida para a tentativa de compreensão da complexidade de tal universo peculiar.

Cultura da cana-de-açúcar: exploração e fome[17]

A área do Nordeste açucareiro tem sua paisagem, em termos naturais, de floresta tropical, radicalmente alterada pela ação humana para a produção da cana-de-açúcar. Seu cultivo definiu a vida econômica da região, não somente pela cultura da planta, mas também pela indústria e comércio do açúcar sedimentados na área por séculos.

Consiste essa área numa faixa estreita, com largura média de 80 km, estendida do Ceará a Bahia. Zona de terras férteis e profundas, abundante em chuvas e de fácil penetração e conquista por parte do homem, diferentemente da densidade típica da floresta amazônica. Seu solo rico (massapé) em húmus e sais minerais favorece a infindas possibilidades de produção de alimentos, muito embora o que se caracteriza na região é a fertilidade da terra contrastando com a carência de alimentos, em consequência da monocultura da cana-de-açúcar "escolhida" pelo colonizador para sua empreitada de ocupação.

Na vegetação original de Mata Atlântica, existia a presente abundância de árvores frutíferas, além de outras trazidas e facilmente adaptadas, como a fruta-pão, o coco e a manga. O colonizador português não usou, não quis explorar as possibilidades naturais para produção de alimentos. Inversamente, instigado pelo imediatismo cego, resolve investir na cultura da cana-de-açúcar, descobrindo que a mesma se prestava bem para o plantio. O colonizador português orientou a conduta de ocupação do território litorâneo pelo desejo do açúcar; como formigas, submeteu a natureza à sua degustação.

A monocultura intempestiva alterou completamente a paisagem nativa, seus animais, suas plantas, sua cultura. Foi a cana, por outro lado, a fonte da estabilidade econômica e social nascente, forjada

---

17 CASTRO, Josué. Área do Nordeste Açucareiro. In: GEOGRAFIA da Fome. 14.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

num projeto agrário de fixação do português na "nova terra". Como esteio do colonizador, a cana é o ponto de partida para o desbravamento e ocupação do que se tornaria Brasil. Seja na caça ao índio ou na busca de novas terras para o gado, a sociedade colonial tem, nos latifúndios de cana, a âncora, a base motora para seu processo expansionista.

> Deve-se, sem nenhuma dúvida, ao desenvolvimento da cana-de-açúcar, com seus nocivos exageros de planta individualista, com sua hostilidade quase mórbida por outras espécies vegetais, grande parte do trabalho de enraizamento e consolidação da colonização portuguesa nos trópicos, a qual já há cerca de um século vinha ensaiando outros processos menos frutíferos, sem conseguir, no entanto, estabelecer nada de mais firme do que simples feitorias comerciais nas costas da África, da América e do Oriente. (CASTRO, 2001, p.98).

A experiência portuguesa na ilha Madeira e em Cabo Verde, que funcionaram como estações experimentais, além dos conhecimentos relativos ao comércio açucareiro, impulsionaram o português ao investimento agrícola em larga escala, a partir do cultivo extensivo da cana baseado na mão-de-obra escrava.

A aventura açucareira nas *terras de além mar* requeria um dedicar-se de corpo e alma, pois para compensar a empresa, a produção deveria ser em grande quantidade para evitar o fracasso. A cana se mostrou capaz de dar muito lucro, embora exigindo muito em compensação (terras, braços, dedicação).

Derrubar a mata e plantar cana estabeleceu a relação de escravidão do homem e da terra. Define-se, desse modo, uma cultura

devoradora de homens e do solo, como moinho que esbagaça tudo em torno de si, oscilante em fases de rápida ascensão econômica, esplendor transitório e irremediável decadência. O resultado do cultivo extensivo da cana-de-açúcar é a destruição da Mata Atlântica, o empobrecimento e esgotamento do solo, além da escassez de alimentos na região, devido só haver espaço para a monocultura.

Em função da influência árabe na Península Ibérica, Portugal possuía grande experiência no setor agrícola, especialmente na produção de alimentos. Não obstante, a monocultura da cana foi, no Brasil, a forma econômica rural escolhida para ocupação do território.

> Infelizmente, este tipo ibérico de alimentação tão equilibrado e principalmente tão bem adaptado às condições de vida tropical, constituindo, até certo ponto, um verdadeiro fator técnico de alimentação, não se conseguiu manter no Brasil. (CASTRO, 2001, p.110).

Com a cultura da cana, o português se fixa na terra logrando êxito em termos de habitação e vestuário, com exceção do quesito alimentação. A estrutura da Casa-Grande com largas janelas, varanda e pátios, o que torna viável a ventilação e o arejamento dos espaços, foi elemento facilitador em meio ao clima adverso ao português. No trabalho, seja nu de cintura para cima, seja usando camisetas de algodão, os colonizadores desenvolveram efetivos auxílios aclimatizantes aos trópicos. Na alimentação, no entanto, os excessos açucarados dos senhores contrastam com a realidade dos escravos que definhavam de fome, ou seja, uma dieta desequilibrada e escassa.

A monocultura da cana individualiza o cultivo de outras plantas, resultado: falta de alimentos. O índio, de outro modo, fez da floresta

seu reduto ao contrastar sua dieta da colonizadora pela diversidade de frutos extraídos das árvores ali dispostas. Do mesmo modo, o negro, orientado pela policultura, desobedeceu à extensividade canavieira e plantou, às escondidas, roças de mandioca, milho, batata-doce e feijão. O latifúndio é o contrário da policultura e da variedade de alimentos. Representa o espírito ocidental na sua forma modernizadora que busca o controle pela universalização de processos com fins de mercado em detrimento à diversificação. Em miúdos, a monocultura destrói a diferença, especialmente a negra e a indígena.

No Brasil, o latifúndio venceu, de maneira opressora, as possibilidades e iniciativas agrícolas de produção de alimentos. Os senhores não admitiam a produção de outra coisa a não ser cana para açúcar, pois suas terras não poderiam se rebaixar à colheita de algo "menos nobre" (feijão, milho, mandioca, amendoim) como faziam os negros e os índios.

Em decorrência do latifúndio da cana, no Nordeste, intensificou-se o consumo de um complemento alimentar fraco, a farinha de mandioca, fixada pelo cultivo fácil, o que condicionou a região à zona de precariedade alimentar por conta da dieta rotineira de feijão com farinha. As consequências diretas da monocultura se revelam na dieta pobre, precária, dos que vivem no contexto da cana.

As terras dos senhores de engenho deveriam ser ocupadas apenas por cana e as outras culturas eram sinônimo de negro e de índio, produção menos nobre. Desse modo, o complexo alimentar do Nordeste ficou restrito à cultura da mandioca – pobre nutritivamente e caracterizado, portanto, como região de subalimentação e de fome devido à dieta rotineira de feijão com farinha.

A zona da mata, ou mais precisamente como afirma Castro, (2001) *zona da cana*, sedenta de braços para sua empresa, induziu alta concentração demográfica carente de alimentação saudável ou de vegetais, frutas, verduras, carne e leite. Alimentação escassa e pouco saudável define a dieta desta região, a qual tem a cidade do Recife como referência da densidade populacional. Gente

empilhada, espremida como um partido de cana, um canavial de gente, oscilante em número pela migração de sertanejos fugidios da seca e dos trabalhadores das usinas desempregados nos períodos de entressafra. Em relação a estes, o processo migratório se intensifica pela periodicidade com que se trabalha na indústria do açúcar, definida pela relativa prosperidade na safra acompanhada imediatamente de desemprego e miséria.

Noutro trabalho[18], Castro (2001) demonstra a precariedade alimentar por que passavam as pessoas no Nordeste açucareiro. No período da pesquisa, pessoas morriam de fome crônica devido às condições por elas vividas há séculos, caracterizadas, portanto, pela monotonia, pela falta de variedade de alimentos além de feijão, farinha, charque, café e açúcar.

Nos tempos coloniais, quando cabia ao senhor alimentar os escravos, havia um processo sistemático de desnutrição, pois barriga cheia não é sinônimo de pessoas bem alimentadas.

> Gilberto Freyre afirmou que os mais bem alimentados na região sempre foram os representantes dos dois extremos econômicos: o senhor de engenho e o escravo; o senhor alimentando bem o escravo para que ele produzisse mais. (CASTRO, 2001, p.127).

A crítica a Gilberto Freyre ocorre porque, segundo Josué de Castro, os escravos não eram os "mais bem alimentados", mas os que comiam mais, gente de barriga cheia e desnutrida ao mesmo tempo. Crianças e adultos inchados, aparentemente saudáveis, mas carentes de proteínas. "(...) A verdade é que a moleza do cabra de

18 CASTRO, Josué. **Condições de vida das classes operárias no Recife**. [s.l.: s.n.], 1935.

engenho, a sua fatigada lentidão, não é um mal de raça, é um mal de fome." (CASTRO, 2001, p.129).

Os homens do litoral, pastores de peixe, comedores de marisco e camarão, seres do mangue, da lama, não sofrem o mal da desnutrição, ou pelo menos se nutrem pela fauna típica desse solo alagado melhor que os outros do canavial. O *homem caranguejo*, um ser da água e da terra ao mesmo tempo, híbrido por excelência, cria uma segunda pele, feita da lama do mangue e busca, como os caranguejos, a sobrevivência. "(...) São verdadeiras populações anfíbias, nem da terra nem da água, mas de uma zona de solo instável, formado pela permanente mistura dos dois elementos." (CASTRO, 2001, p.133).

A exclusividade da cana era tamanha que os senhores alimentavam superstições alimentares para inibir o consumo de frutas pelos negros e moradores, verdadeiros tabus sobre a comida, um policiamento moral aos bens que resultavam em barreiras psicológicas contra a prática de comer frutas. De tal maneira que o hábito alimentar do povo do Nordeste se dá em torno do feijão com farinha. O "resto" é capricho, gulodice, mistura. Açúcar de manhã dá lombriga; de noite, estraga os dentes; melancia comida no mato dá febre; manga com leite é veneno; cana verde dá corrimento. Estes e outros mitos foram explorados por Josué de Castro em *Fisiologia dos Tabus*, na qual se evidencia o poder de tais interdições na dieta da população, o que evidencia a ganância do senhor de engenho em produzir somente cana.

O excesso de açúcar presente na mesa do senhor, nos doces e guloseimas da culinária açucareira, em decorrência da cultura da cana, culmina na incidência do diabete nas famílias por gerações. Uma doença do metabolismo sobre os ricos açucarados, mais fracos que os pobres, desprovidos de tudo, expostos, mais do que estes, a tantas doenças provocadas pela grande quantidade de açúcar em seus corpos.

> (...) O açúcar em excesso de sua dieta desequilibrando as trocas metabólicas, como a cana desequilibrou de maneira tão nociva o metabolismo econômico da região. É como se a terra se vingasse do homem, fazendo-o sofrer de uma doença semelhante à sua – organismo todo saturado de açúcar. (CASTRO, 2001, p.138).

Tanto os pobres como os ricos senhores de engenho e seus familiares sofriam de uma alimentação escassa e desequilibrada na ótica do autor de *Geografia da Fome*. A carência de ferro, por exemplo, a anemia alimentar, causa a geofagia, hábito de comer terra. Meninos de engenho que comiam barro devido ao mau hábito aprendido nas senzalas, vício africano. Nada mais era que uma forma instintiva de repor minerais, principalmente o ferro, em falta no organismo. Máscara de flandre para tampar a boca e ficar pendurado, por dias seguidos, num balaio até o abandono do vício são exemplos da punição sofrida pelos meninos que comiam terra.

> Quando os molequinhos do Nordeste e os anêmicos senhorzinhos brancos comiam às escondidas seus bolõezinhos de barro estavam corrigindo instintivamente as deficiências minerais de uma alimentação incompleta, imposta pela monocultura da cana. (CASTRO, 2001, p.140).

A monocultura da cana-de-açúcar é a principal responsável pelo desequilíbrio social e alimentar da população na *Região da Cana*. Povo carente de dieta saudável para seu bem-estar físico e emocional. A valentia, típica das pessoas da região, revela a falta de nutrientes e a fraqueza nervosa, ou simplesmente, a bravura é um sinal da miséria de nervos desvitaminados e superexcitados.

A leitura de Josué de Castro sobre a Zona da Mata do Nordeste brasileiro é a de percebê-la como área de fome, uma região de contrastes definida por uma monocultura sedenta de açúcar e devoradora de tudo o que se oponha à expansão canavieira. Como resultado disso, desequilíbrio econômico, social e alimentar, cultura que mói cana e homem.

Foi a produção extensiva da cana o instrumento econômico por excelência adotado pelo português para ocupação do território, pois possibilitou ao mesmo tempo inserção e fixação, domínio e lucro, estabilidade econômica e permanência. A definição de uma ordem social se estabelece nessa empreitada, de tal modo que, no Brasil, a cultura da cana vai além do canavial. Estabelece-se num leque maior de relações, o que evidencia a eficiência colonizadora do português nos trópicos.

Imagem e o uso da cachaça[19]

O possível enriquecimento rápido com o comércio das drogas das Índias muito inspirou as grandes viagens nos séculos XVI e XVII. Na época, por droga se denominavam várias especiarias como pau-brasil, açúcar e tabaco ou simplesmente produtos secos usados na alimentação, na medicina e na tinturaria, todos, portanto, derivados de produtos naturais ou substâncias classificadas como fonte de prazer.

A busca de plantas exóticas, de drogas, estimulou o comércio em todas as partes da Terra, especialmente as quentes, (pimenta, canela, cravo, índigo, açúcar, algodão) oriundas dos trópicos, que aqueciam o frio do europeu sedento por novas sensações. O Brasil,

---

19 CARNEIRO, Henrique. Transformações do significado da palavra "droga": das especiarias coloniais ao proibicionismo contemporâneo. In.: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

em destaque, surge como o lugar das drogas ou simplesmente um lugar de drogas e, desse modo, coube ao português o abastecimento da Europa desses frutos tropicais.

De acordo com Carneiro (2005), nos séculos XVI e XVII, as drogas brasileiras mais importantes eram o pau-brasil e o açúcar e, nesse contexto, droga era sinônimo de saúde, disposição e prorrogação da vida.

> Antes, portanto, de designarem os produtos vegetais, animais ou minerais usados como remédio, a palavra droga representou, no contexto colonial, um conjunto de riquezas exóticas, produtos de luxo destinados ao consumo, ao uso médico e também como 'adubo' da alimentação, termo pelo qual se definiam o que hoje chamamos de especiarias. (CARNEIRO, 2005, p.14).

Não havia, no período colonial, uma diferenciação precisa entre comida e droga; entre comida e remédio, diferente da contemporaneidade quando há toda uma preocupação em se diferenciar um do outro. Distinção dos conceitos, diga-se de passagem, para fins médicos, juristas, políticos. Álcool, açúcar e café, do ponto de vista do consumo no período colonial, são da mesma categoria, já que cada um, ao seu modo nutre, dá prazer, além de combater as dores físicas e também as psíquicas. O estado entorpecente gerado por algumas drogas serviu ao uso noutros campos como êxtase religioso por ser um *alimento espiritual* (CARNEIRO, 2005, 15).

As drogas passam a ser usadas como instrumento de poder. Percebe-se que seu monopólio é reivindicado no Ocidente pela medicina e seu negócio, especialmente de açúcar e álcool, favorece o desenrolar da escravidão no tocante ao deslocamento de negros cativos às colônias americanas. A própria formação econômica

brasileira tem, no álcool e no tabaco, a moeda desejada na África para o escambo de escravos.

A Regulação Estatal sobre o consumo de drogas, especialmente de álcool, revela o intento de controlar o prazer e o corpo, indício de uma sociedade que tem, na ordem disciplinar, seu farol de orientação definida na relação de poder sobre o autocontrole individual. O consumo de drogas é estimulado e proibido ao mesmo tempo sob o olhar regente das autoridades médica e jurídica como estrutura à busca da sobriedade como referência de conduta.

É importante destacar o elemento cultural do ato de beber ou como em cada contexto próprio, a bebida está carrega de variado significado. Enquanto no Ocidente, no âmbito daquilo por que se convém denominar de moderno, a embriaguez é considerada estado de desequilíbrio e excesso; noutro contexto, como o analisado por Raminelli (2005),[20] beber fazia parte da cultura canibal ou da culinária indígena com roupagem e percepções bem distintas da convencionada pelos castos defensores da sobriedade.

O trabalho mencionado consiste na análise das visões dos missionários e colonos sobre os rituais tupis do período quinhentista. Consta que o uso da mandioca era base da alimentação indígena em todo o país, assim como fonte da embriaguez que costumeiramente precedia o canibalismo.

Aos missionários, a bebida feita da mandioca, mas também do milho e do caju, o *cauim*, era a fonte do desregramento. Virgens belas ou mulheres castas, durante o período do preparo, eram as responsáveis em garantir o ponto certo do cauim a começar de suas salivas, a partir das quais, a fermentação da mandioca ocorria. Em resumo, bebia-se o resultado do cuspe de virgens com o sumo da mandioca, quer dizer, um néctar de sensualidade e misticismo.

---

20 RAMINELLI, Ronald. Da etiqueta canibal: beber antes de comer. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

O cauim era bebido em várias cerimônias espirituais e sociais como no trabalho coletivo, nos rituais de passagem e na antropofagia. Em geral, os índios bebiam muito e quando o faziam nada comiam. Apenas ingeriam o máximo de cauim possível até a embriaguez, o vômito e o recomeço da beberagem.

> O bom vinho era aquele que logo embriagava e provocava vômito, melhor pretexto para continuar a beber. De fato, os índios bebiam durante três dias e três noites e, depois de saciados e completamente bêbados, vomitavam e colocavam tudo pra fora. (RAMINELLE, 2005, p.38).

O consumo era proibido às crianças e a embriaguez servia para reativar a memória dos feitos guerreiros, da bravura, um momento de êxtase quando se bebia de morada em morada da aldeia até todos fazerem parte daquele instante coletivo de beber.

Para os jesuítas, a embriaguez é um problema à conversão das almas, pois era obra do demônio. A expansão da cristandade demarca a tentativa de pôr fim à beberagem, fonte de todos os males, principalmente da desonra e do desequilíbrio social.

Do mesmo modo que no universo indígena, entre os negros do Brasil colonial, o consumo de bebida alcoólica era grande. Era a cachaça a principal fonte de embriaguez. A presença da cachaça, na sociedade colonial mineira,[21] foi marcante, principalmente como mecanismo de comunicação entre os quilombos e os centros urbanos.

---

21 GUIMARÃES, Carlos Magno. Os quilombos, a noite e a aguardente nas Minas coloniais. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

A cachaça criou um vínculo entre a produção e o consumo nos quilombos através do comércio clandestino. Desse modo, afirmou-se como meio de relação entre os negros fugidos e a sociedade da época. Além de consumida pelos negros, a cachaça também era usada pelas tropas de repressão como combustível estimulante.

Como bebida mais requisitada pela elite africana, a cachaça destruiu o hábito do consumo do vinho de palma e passou a representar, ao mesmo tempo, desagregação social e tráfico de escravos que induzia conflitos à captura de homens para o cativeiro.

No Brasil, o consumo elevado de aguardente pelos negros sofre grande recriminação oficial e estimula a produção nos quilombos, segundo Guimarães (2005, 103). A cachaça passa a ser vista como responsável pela morte e doença de escravos e estimulante da desordem, por um lado, ao mesmo tempo em que se tornou apoio indispensável à conservação da estrutura escravagista. Um freio à rebeldia, pois curava males espirituais e angústias, como também, inversamente, estopim ao desabrochar dos sentimentos mais íntimos de liberdade.

A Metrópole passa a proibir o consumo por ser um dano à saúde pública e à economia dos senhores, por causar prejuízo pela morte e alcoolismo dos escravos. O Ministro Melo e Castro, da então Secretaria de Estado dos Negócios da Marinha e Domínios Ultramarinos queria estimular o consumo do vinho de Portugal no Brasil e, portanto, impedir a produção e consumo da cachaça que era a principal concorrente do produto lusitano.

Para Valadares (2005),[22] Melo e Castro queria enrijecer o mercantilismo sem levar em conta o desenvolvimento do capitalismo.

---

22 VALADARES, Virgínia. O consumo de aguardente em Minas Gerais no final do século XVIII: uma visão entre os poderes metropolitano e colonial. In: VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

Visão tradicional baseada na sua formação no Direito Canônico e da Escolástica que, em consequência, pretendia manter o pacto de subserviência da colônia para com a Metrópole, principalmente pelo controle fiscal.

A cachaça quebrava o pacto colonial porque viabilizava a concorrência dos produtos da terra (cachaça) com os da Metrópole, neste caso, o vinho. Chegou até ao Conselho Ultramarino a proibir, em 12 de junho de 1743, a construção de engenhos a fim de diminuir o consumo de cachaça e estimular a importação do vinho metropolitano.

Muito já foi dito sobre a cachaça como bebida concorrente do vinho, como moeda na aquisição de escravos. Historicamente, pode-se falar no embate *vinho versos cachaça*[23] ou mais detidamente na importância da cachaça brasileira ao tráfico de escravos de Luanda: cidade mais importante da Costa Ocidental da África Central entre os séculos XVII e XIX.

De acordo com o trabalho citado, de 1600 a 1830, quando da proibição do comércio de escravos, a cachaça foi a bebida alcoólica mais importada e nas relações comerciais entre Brasil e Angola, no século XVIII, foi o elemento econômico mais significativo. Bebida dominante até o final desse século, mesmo com a concorrência do vinho português.

Em 1640, quando os holandeses ocuparam Angola, ocorreu uma “crise” de escravos ao Brasil. Neste caso, para suprir a demanda crescente de mão-de-obra e garantir uma fonte regular e abundante de escravos, os portugueses deveriam dominar o porto de Luanda. Para tanto, capital e pessoal foram recrutados para expedições de reconquista e expulsão dos holandeses, assim como, o envio de

---

23 CURTO, José C. Vinho verso Cachaça – A luta Luso-Brasileira pelo Comércio do Álcool e de Escravos em Luanda, c. 1648-1703. In: PANTOJA, Selma.; SARAIVA, José Flávio Sombra (Org.). **Angola e Brasil nas Rotas do Atlântico Sul**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

representantes comerciais para a construção de casas comerciais ou pontos de aquisição e venda de escravos.

A troca comercial era bastante satisfatória para os comerciantes brasileiros porque tabaco e cachaça de má qualidade eram os produtos centrais nessas transações. A extensa produção no interior da Bahia e em Pernambuco, por trabalho escravo, mais barato que o vinho português, aliado ao tempo de navegação Brasil/Angola ser menor, tornou o negócio muito vantajoso. Em resumo, a grande quantidade de cachaça produzida no Brasil favoreceu, em termos comerciais, as condições para o domínio e liderança do tráfico naquela parte do continente africano.

O tabaco cede espaço ao produzido localmente, na África. Já a cachaça continua valiosa, pois sempre desejada e vantajosa sobre o vinho, por oferecer teor alcoólico mais elevado, predileto no paladar dos fornecedores de escravos, além de mais resistente como destilado ao transporte e à estocagem.

> O certo é que cada vez mais africanos começaram a pedir cachaça como parte do comércio de seus cativos. Essa mudança permitiu aos representantes das casas comerciais brasileiras a aquisição de um número de escravos que variava de 10.000 a 12.000, anualmente exportados de Luanda na década de 1650. (CURTO, 1999, p.77).

A apreciação da jeribita, como era chamada a cachaça, favoreceu a crise do vinho e o consequente ataque dos portugueses à bebida brasileira. Passou a ser vista como bebida de má qualidade e responsável pela morte de muitas pessoas, fato que se tornava necessário, para os lusitanos, a urgente proibição do comércio e do consumo.

De todo modo, o *doce da jeribita* e seu preço barato eram mais atrativos. Assim, o vinho amargo e a proibição da cachaça, aliada à demanda pela bebida, impulsionaram o preço para alto. Resultado:

desenvolveu-se um negócio ilícito ainda mais lucrativo através do contrabando.

Uma vez descarregada, a cachaça era misturada com água do mar e pimenta para aumentar o volume e, assim, os lucros. Em seguida, transportada em frasqueiras com capacidade de trinta e um litros por escravos, ao interior de Angola, onde era trocada por cativos.

Após anos de petição ao fim da proibição do consumo e pela legalidade da cachaça, laudos médicos afirmam que a ofensa ocorre pela quantidade inserida, não necessariamente a bebida em si. O comércio clandestino e a predileção dos africanos impuseram à Coroa portuguesa uma mudança de foco sobre a cachaça, sobre sua relevância para a captação de escravos para sua principal colônia. No final do século XVII, com a descoberta de minas de pedras preciosas no Brasil, a demanda por escravos aumenta e, desse modo, mais um elemento favorável ao comércio da cachaça veio à tona obrigando o fim da proibição.

A cachaça, resultado do processo produtivo do engenho de açúcar, seja como droga, alimento ou simplesmente bebida, está presente no cotidiano do Brasil, nos mais diversos espaços, como se tentou demonstrar aqui. Cada gole de cachaça irriga de início a boca, depois o resto do corpo, até no juízo se prestar de pé todo o elemento colonizador primeiro. Sua complexidade se esvai no sangue de quem a toma, de modo que cada trago remonta o espírito viajante português escravocrata e devoto de Nossa Senhora das Dores. O Brasil é uma extensão dos engenhos de purgar, não só açúcar, mas também bêbados.

A cultura da cana-de-açúcar na Paraíba

A formação do território paraibano ocorre com a fundação da cidade de João Pessoa, na época, Nossa Senhora das Neves, em 1585, motivada sobremaneira pelo intuito português de fixação de seu domínio e expulsão de outros invasores europeus, especialmente

franceses, como também, pelo avanço da cana-de-açúcar vinda de Pernambuco.

> A conquista da Paraíba, além do seu caráter defensivo contra corsários, é antes de tudo o preço do avanço da cana-de-açúcar que parte de Pernambuco, atravessa Itamaracá e chega à várzea dos rios paraibanos. Não só a terra deve ser tomada ao índio da região, que tem nos franceses um forte incentivador à resistência armada: é preciso justificar o seu extermínio. Apela-se então para a Guerra Justa: índio que pega em armas contra os portugueses é passível de morte. Se aprisionado, legalmente passa a ser escravo. O índio se enquadra então numa das categorias: índio aliado, domesticado ou inimigo, conforme se sujeite ou não ao domínio português. (MEDEIROS, 1990, 06 apud MOREIRA, 1997, 29).

O contato inicial entre os índios e os europeus não foi violento. Ao contrário, relações cooperativas eram comuns como a prestação de serviços como o corte do pau-brasil e o auxílio alimentares aos estrangeiros. Os índios só passaram a oferecer resistência na ação colonizadora de ocupação da terra para fins econômicos e exploração do nativo como mão-de-obra escrava. Inicia-se, a partir de então, a história de luta pela terra na Paraíba.

Nesses termos, pensar a formação do espaço agrário paraibano requer o destaque para dois elementos: primeiro a cultura da cana-de-açúcar; segundo, os conflitos fundiários. Como será demonstrado, na Paraíba, muito sangue indígena, negro e de colono pobre irrigou por vezes a terra.

No litoral, habitavam os Tupis (Potiguara e Tabajara). Seguindo os rios do Peixe, Paraíba e Piancó, os Cariris; e no sertão, curimataú e brejo, os Tarairiús. Os Cariris se dividiam em Chocós e Paratiós, onde hoje se localizam as cidades de Monteiro e Teixeira; Conriós, no espaço que se tornou posteriormente Cabaceiras e Boqueirão; e, Bodopitás, na serra de Fagundes, perto da atual Campina Grande. Fica evidente o quanto o território, muito antes da chegada dos europeus, já estava ocupado por outras culturas em ampla área.

Com a invasão portuguesa, no propósito de ocupação, há consequente resistência indígena e início do processo de "limpeza da terra" pelo extermínio de todo nativo que pegasse em armas. Ocupação significa massacre da população nativa por doenças, assassinato, subjugação.

Não somente no litoral, mas também no sertão, o extermínio indígena se procedeu de forma incisiva. Tanto é que há pouca influência nativa na formação da sociedade sertaneja em virtude das investidas expansionistas.

> A principal motivação da conquista do território paraibano foi a ocupação efetiva e a implantação aqui, a exemplo do que se fazia em Pernambuco, de um sistema de exploração colonial voltado para atender aos interesses da Metrópole colonizadora. (MOREIRA, 1997, p.32).

Portugal dita o processo invasor de Leste a Oeste, do litoral ao sertão. Em um, cana para produção de açúcar, em outro gado. A cana-de-açúcar, ou melhor, o litoral açucareiro, impõe o ritmo de ocupação e povoamento do território e instaura uma divisão regional do trabalho a partir das atividades canavieira e pecuária: Zona de Mata, açúcar; Sertão e Brejo, gado e alimentos. É a crise do açúcar, no século XVII, que impulsiona a migração para o interior. Desse

modo, pode-se dizer que os ciclos da cana influenciam diretamente nos processos migratórios no Estado.

A cana predomina na Zona da Mata paraibana desde o período colonial até o contexto hodierno, com alternância, apenas, no modo como a organização espacial se dá para produção dessa cultura, ou como novas exigências técnicas e sociais sucederam historicamente para tanto. A produção de cana, na Paraíba, baseia-se em três períodos: Engenhos; Engenhos Centrais e Usinas de Açúcar.

O engenho banguê, *fogo aceso*, pode ser definido como fonte produtiva de açúcar para o mercado externo, baseada no trabalho escravo e no latifúndio. Tanto como atividade agrícola quanto industrial, o engenho era a base econômica e social da Colônia, o que representava na Paraíba, em 1634, dezoito engenhos que seguiam os rios Camaratuba, Miriri e afluentes do Paraíba.

Como atividade agrícola, a cana requer preparo do solo, plantio, limpa, colheita e transporte aos engenhos, o que significa dizer que por conta do seu longo ciclo há sempre duas safras para cuidar. Como atividade industrial, ao engenho cabe o processamento da cana em açúcar, iniciada geralmente em setembro, estruturada numa complexa divisão do trabalho com o mestre-de-açúcar e o banqueiro, responsáveis pelo cozimento do caldo e da fabricação do açúcar; o mestre de purgar, destinado ao processo de embranquecimento do açúcar e pela rapadura; além de trabalhadores específicos de funções administrativas como feitor-mor, feitor de moendas e o feitor de campo. (MOREIRA, 1997, p.35).

Os engenhos requeriam mão-de-obra em larga escala devido ao atraso tecnológico e o longo calendário agrícola, numa proporção de 20 escravos por 12 hectares. No início da empresa açucareira, o índio foi utilizado como escravo ao trabalho, substituído posteriormente pelos negros que passaram a desenvolver os trabalhos agrícola e industrial nos engenhos.

> (...) Homens e mulheres eram empregados nas duras fainas do campo e nos trabalhos da indústria. Apenas no campo, as mulheres não trabalhavam com o machado; no plantio e na limpa do canavial os escravos eram postos a trabalhar com o nascer do sol e se recolhiam à senzala à noite, terminando a faina com o pôr-do-sol. Na colheita da cana, cabia a cada negro cortar, por dia, trezentos e cinqüenta feixes de 12 canas que eram amarrados por uma escrava. Assim, cada cortador de cana era acompanhado na sua faina por uma amarradora. Essa quantidade era o suficiente para a fabricação de uma fôrma de açúcar.Uma vez cortada e amarrada, era a cana transportada para a casa da moenda e depositada num amplo salão, o picadeiro." (ANDRADE, 1986, 78/79 apud MOREIRA, 1997, p.37).

Aos escravos cabia também o trato das lavouras para seu sustento alimentar e de seus senhores. Numa condição desumana, viviam esses, além da alta carga de trabalho e dos castigos, doenças epidemias e insuficiência alimentar faziam parte do seu cotidiano.

O castigo era parte integrante da coação do sistema, ao tornar os corpos submissos ao eito açucareiro. "(...) Nas fornalhas, trabalhavam os escravos doentes, os considerados rebeldes ou criminosos, estes, presos a correntes." (MOREIRA, 1997, 37). Acompanhada ao trabalho duro, aos castigos, às doenças e à má alimentação, também havia a restrição à procriação ou a privação ao direito de paternidade, exclusiva ao reprodutor da senzala. Em um contexto de tamanha exploração, a resistência do negro se intensifica de diversas formas, seja no suicídio e na sabotagem, seja na formação de

quilombos como o Cumbe, em Santa Rita, além da participação em revoltas tal qual a de *Quebra Quilos*.

No século XVII, transformações na força de trabalho também fazem parte do cenário canavieiro da Paraíba, principalmente em decorrência dos períodos de crise no setor. As mudanças estruturais no mercado internacional da época levaram os senhores a estimular a fixação de lavradores e de moradores em suas terras como forma de compensação dos custos de mão-de-obra porque o escravo se tornara bastante caro.

Os lavradores eram pequenos agricultores que forneciam cana aos engenhos, em suas terras ou noutras deste; já os moradores eram camponeses sem terra que habitavam nos domínios dos engenhos e ali cultivavam. Neste caso, o trabalhador, pelo pagamento fundiário ou pelo cambão, que era a obrigatoriedade de trabalhar gratuitamente de dois a três dias ao patrão, ficava preso ao latifúndio açucareiro pelo controle político da posse da terra ou pelas dívidas no barracão, um armazém pertencente ao engenho que explorava os trabalhadores com a venda de produtos a preços exorbitantes. Após o fim da escravidão, é o sistema de morada que se consolida. Porém, o processo de exploração continua, seja pela dívida, seja pela privação da terra.

No processo de ocupação do território, a distribuição da terra ocorreu através das *sesmarias*, que eram imensos lotes a *perder de vista*, adquiridas por autorizações da Coroa portuguesa, suspensas somente, no século XIX, com o processo de privatização fundiária decorrente da lei de terras, a qual vetou seu acesso, a não ser pela compra.

A mão-de-obra se tornou liberta pela abolição, mas a terra foi escravizada, submetida como propriedade privada aos mesmos interesses dos senhores. O espaço litorâneo foi ocupado pela atividade açucareira latifundiária, e as pequenas propriedades destinadas à produção de alimentos em pequena escala sempre subordinada a

tal atividade açucareira. A carência de alimentos, portanto, é algo presente.

> A expansão ou a contração da pequena produção alimentar nos Engenhos achava-se intrinsecamente relacionada aos momentos de expansão ou de retração da atividade açucareira. Assim, nos momentos de apogeu da atividade, reduzia-se a produção alimentar uma vez que se exigia que todos os esforços fossem dirigidos à monocultura, em detrimento da 'lavoura branca'". (MOREIRA, 1997, p.52).

A crise da atividade canavieira, na segunda metade do século XVII, intensifica-se no século seguinte. Apenas no final do século XVIII, o setor ganha fôlego em função de revalorização do açúcar no mercado internacional, embora outro período de crise ocorra com o fim da escravidão e da concorrência do açúcar de beterraba da Europa no século XIX. Nesse período, a indústria canavieira da Paraíba, pelo conservadorismo, apresentava pouca ou nenhuma transformação no campo da inovação tecnológica, culminando em seu desmantelamento no final desse século. A saída para a crise foi a formação do Engenho Central. "O Engenho Central correspondia a uma unidade produtora de açúcar cuja atividade limitava-se ao setor fabril (setor de transformações) não abrangendo, portanto, a atividade de produção agrícola (MOREIRA, 1997, p. 56)".

A ideia de concentrar a produção industrial num só engenho, mais competitivo do ponto de vista industrial, já nasce no fracasso, tendo em vista vários fatores, como a resistência dos senhores de engenho, por se tornarem meros fornecedores de matéria-prima; pela má utilização do dinheiro público pelos concessionários, pela irregularidade do fornecimento da cana; além da falta de controle de

preço do açúcar. O único Engenho Central da Paraíba – São João –, de 1888, testemunha todo esse contexto de crise e se coloca como transição da velha ordem dos engenhos antigos, de *fogo aceso* a outra, inaugurada com as usinas.

Como investimento industrial voltado à produção de açúcar, a usina consiste numa empresa fabril que exerce também atividade agrícola. Nasce apoiada no Setor Público, principalmente pela isenção fiscal, não em razão do dinamismo do setor. Estabelece-se no século XX e recebe imediata resistência dos Senhores de Engenho.

> Com menos capitais, técnicas mais atrasadas, baixa produtividade e pondo no comércio um produto de qualidade inferior, o bangüê resistiu como pôde ao surto usineiro, voltado que estava para o mercado consumidor regional. A reação do bangüê fez-se com tal energia que apesar de sua fraqueza econômica e das vantagens conseguidas pelos usineiros perante as instituições governamentais, conseguiu sobreviver por várias décadas até desaparecer totalmente. (ANDRADE, 1986, 95 apud MOREIRA, 1997, p.59).

A mais antiga usina da Paraíba é a Santa Rita, de 1910, que, em 1922, é adquirida pela família Coutinho. Constata-se a partir de então um processo de concentração das usinas nesta família, a tal ponto que, de todas localizadas no Estado, apenas a Monte Alegre não pertencia à mesma família. Nos anos de 1960, das cinco usinas no Litoral da Paraíba, apenas uma não pertencia à família Ribeiro Coutinho.

Segundo inovações tecnológicas, a usina se fundamenta na transformação do açúcar mascavo em centrifugado. Porém, tal como os engenhos, sua produção depende da concentração de terra e da produção.

> A Usina era, assim, um autêntico D. João de terras, estando sempre disposta a estender seus trilhos, como verdadeiros tentáculos, pelas áreas onde pudesse obter cada vez mais canas. Esta fome de terras iria dar origem ao agravamento do latifúndio que desde a colonização aflige o Nordeste. (ANDRADE, 1986, 64 apud MOREIRA, 1997, p.62).

Com a usina, são alteradas as relações de trabalho principalmente a expulsão de moradores e sua transformação em assalariados da cana; os senhores passam a ser fornecedores de matéria-prima; e sazonalidade do emprego. O universo da usina se define a partir de conflitos trabalhistas e sobre a terra, o que demarca, mais uma vez, a face violenta do espaço agrário da Paraíba, notadamente na esfera açucareira.

> Quer em crescimento, quer em crise, a exploração da cana-de-açúcar comandou o processo de organização do espaço da porção oriental do Estado da Paraíba. Toda dinâmica espacial aí processada, desde o início da colonização, foi plasmada segundo os ditames dos interesses do capital mercantil açucareiro. (MOREIRA, 1997, p.65).

Na década de 1970, a economia agrária da Paraíba estava centrada em quatro sub-regiões, quais sejam: a) litoral – cana-de-açúcar; b) agreste – gado; c) brejo – cana-de-açúcar (rapadura e cachaça); d) sertão – pecuária extensiva e algodão. O capital assume a cana e a pecuária como as atividades econômicas por excelência na Paraíba. Constata-se sobre a primeira forte expansão entre os anos de 1970 a 1986, em larga medida pelos incentivos Estatais.

O Programa Nacional do Álcool (PROALCOOL) chegou a financiar até 80% do setor industrial com juros de 4% ao ano. Investimento, apoio fiscal, tecnologia e expansão da atividade, somada a condições naturais favoráveis, contribuíram à homogeneização da paisagem rural, a totalizar 38 municípios exclusivos à cultura da cana, ou melhor, a "Zona Canavieira Moderna" da Paraíba.

> Nesta Zona, a produção de cana que era de 1.371.384 toneladas em 1970, alcançou 5.510.425 toneladas em 1985, o que representou um crescimento da ordem de 302,0%; a superfície de cana colhida cresceu 215,0% no mesmo período (de 37.225 hectares, para 117.187 hectares). (MOREIRA, 1997, p.109).

No início dos anos de 1990, a cana-de-açúcar era responsável por 45,7% da produção agrícola estadual, e a Paraíba era o quarto maior produtor do país, representando 4,8% do total. Toda a expansão canavieira esteve intimamente ligada à iniciativa estatal e, embora a grandiosidade da riqueza produzida no período de expansão com o PROALCOOL, não se constatou o melhoramento das condições de vida dos trabalhadores do setor.

Os anos 90 representaram a crise da economia canavieira com o pedido, por parte dos usineiros, de ajuda do Estado, mais uma vez, como forma de salvar o setor. A falência das usinas Santa Maria e Santa Helena sinalizam a decadência e o endividamento.

De fato, as usinas sempre dependeram da iniciativa pública para seu estabelecimento. Em nenhum momento conseguiram andar com as próprias pernas. A redução de crédito foi diretamente proporcional à falência do complexo açucareiro, ocasionando, a partir da década de 1990, a redefinição do setor até então dependente das usinas como espaço de vazão da colheita da cana.

Com a falência das usinas, constata-se, nesse período, o investimento em engenhos na região do Brejo, que se especializam na produção de cachaça numa perspectiva diversa da tradicional. Em outros termos, a partir da experiência vivida por outros Estados como São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro – tradicionais na produção de cachaça – na Paraíba, constata-se, a partir da década de 1990, o empreendedorismo à produção de uma bebida que combina simultaneamente tradição artesanal, requinte na embalagem e na divulgação, assim como no controle de qualidade nos processos agrário e industrial da cachaça.

Paulatinamente, a partir da década de 1990, a cachaça da Paraíba presencia um duplo aspecto: um primeiro, produtivo, no incremento de novos processos, mediante preocupações estéticas (rótulos e marketing) e de cultivo; e, outro aspecto, simbólico, uma vez que beber cachaça, em particular as "brejeiras", artesanais, não recebe a carga pejorativa que "um bebedor de cachaça" sempre teve. Em resumo, beber cachaça, agora, é moda.

Capítulo 2

Cultura e cachaça de engenho da Paraíba: tradição e novas imagens

"Bebo para tornar as outras pessoas interessantes."
George Jean Nathan

No primeiro capítulo, foi analisado o processo de colonização do Brasil a partir da cana-de-açúcar, ou melhor, de como tal cultura agrícola decidiu a empreitada de conquista e de domínio português nos trópicos. Nos mais diversos aspectos, a cultura da cana de açúcar, além de ser decisiva na construção do país, fê-lo a partir de práticas sociais definidas segundo uma ordem patriarcal e personalista. No engenho, não se fabricou apenas açúcar e cachaça, mas hábitos e tradições.

Neste capítulo, pretende-se de início compreender os elementos que tipificam a tradição dos engenhos, os quais se tornaram objeto de análise sociológica e literária de Gilberto Freyre e José Lins do Rego, por exemplo, na construção de uma imagem sobre aqueles, a cachaça e também sobre o cachaceiro. O segundo objetivo é esclarecer o processo de desconstrução dessa tradição e a criação de outra, centrada no elogio da cachaça.

***

Sedentos por terra e braços, os canaviais redefiniram paisagens, modos e processos sociais numa dinâmica entre nativos, conquistadores e escravos a tal ponto de sua complexidade caminhar para a definição de uma nação. A cana-de-açúcar, no sentido das relações formadas para produzir açúcar para exportação, foi sem dúvidas, o esteio da germinal sociedade brasileira, ao viabilizar, por assim dizer, condições econômicas (capital) e sociais (patriarcalismo, por exemplo) ao espírito aventureiro e empreendedor do português a desbravar sempre mais terras.

Como já foi exposto, o Estado da Paraíba sofreu o impacto, para sua formação, da expansão canavieira que partiu de Pernambuco. O domínio de terras e nativos para construção de engenhos e plantação de canaviais demarca sua origem, particularmente na Zona da Mata onde havia as condições naturais favoráveis ao cultivo. O engenho representava a base da sociedade colonial, tanto do ponto de vista econômico, quanto social de tal maneira que deve ser tomada com especial cuidado à análise da formação deste Estado, em particular.

O desenvolvimento dos engenhos e seu declínio frente ao potencial produtivo das usinas, no século XX, demarcam 400 anos de história forjada entre partidos de cana, conflitos de terra e outros ciclos econômicos, como o gado e o algodão expandidos em terras sertanejas. Com o fortalecimento das usinas, constata-se a falência de muitos engenhos, ou como passaram a ser conhecidos, engenhos *fogo morto*, aqueles que não produzem mais.

Porém, a partir dos anos 90, tanto velhos – em desuso – quanto novos começam a se fazer presentes na região do Brejo paraibano. Significa dizer que a Paraíba vive um novo *ciclo da cana-de-açúcar*, um momento econômico que tem como base os engenhos, porém, concentrados na produção de cachaça. Ainda há usinas e, diga-se de passagem, as responsáveis pela concentração de maior quantidade de terras e de capital no setor. Porém, o investimento num novo formato de engenho, aberto ao público, preocupado com a

higienização do processo produtivo, interessado em turismo e no contínuo fortalecimento de marcas no mercado nacional de cachaças, é algo certamente novo e que merece devida atenção.

Uma investigação mais detida é fundamental para o entendimento desse processo, ao conferir *in loco* a teia de relações sociais criadas e significadas tanto no espaço de produção da bebida, quer dizer, no engenho. Entretanto, antes é necessário o estudo da tradição para em seguida, no trabalho de campo, contextualizar transformações e complexidades contemporâneas. Para tanto, a obra de José Lins do Rego serviu de fonte para tal investigação.

De fato, quem melhor demonstrou compreender o ambiente de um típico engenho paraibano nos seus contornos emocionais, nuances e formas de relacionamento às mais comezinhas, foi José Lins do Rego, e o fez literariamente. Embora o autor tenha ao seu dispor o requinte da ficção, percebe-se que sua obra deriva de lembranças, recordações de onde viveu quando criança, em outros termos, ficção regada de imagens vividas, memória.

A obra de José Lins do Rego é ao mesmo tempo doce e queimor, como rapadura e cachaça; feliz e saudosista ao remeter à infância brincalhona e livre, trágica e entorpecente, pela descrição de personagens tristes. Sua memória é muito útil ao entendimento dos papéis e atores sociais nos velhos engenhos: o senhor, o escravo, o trabalhador de eito, o morador, a sinhá, enfim, esclarecedor dos modos tão corriqueiros de gerações passadas. A leitura de cinco romances - *Menino de Engenho*, *Doidinho*, *Bangüê, Usina e Fogo Morto* – revela seu investimento intelectual à análise daquilo que ele mesmo denominou Ciclo da cana-de-açúcar. Recuperou pensamentos, falas e posturas típicas da experiência de sua *vida de menino de engenho*.

Duas dessas obras (*Usina* e *Fogo Morto*) serão abordadas em miúdos como inspiração inicial ao entendimento da cultura dos engenhos de cana na Paraíba. A classificação, portanto, de ser ou

não regional o trabalho de José Lins do Rego não será objeto de análise nesta tese. Pretende-se, tão-somente, capturar a leitura social que esse autor faz do seu momento histórico, de como entende a dinâmica de relações que vai de um apogeu na sua infância até a crise e malogro na fase adulta; de como o mundo onde nasceu paulatinamente se decompõe em ruínas. José Lins fez literatura, ficção, mas a construiu mediante a memória, um pensamento engajado resultante do empreendimento analítico e crítico sobre o mundo posto à sua frente. José Lins aplicou à literatura os ensinamentos do seu amigo[24] Gilberto Freyre. *Casa Grande & Senzala* é um texto científico, *Fogo Morto* é literário, mas há em ambos uma mesma sociologia. Um se propõe a entender o Brasil a partir de categorias como patriarcalismo, sexualidade, casa grande, senzala; o outro faz valer esse mesmo plano teórico na forma de romance, ratificando a cada linha dos seus textos o pensamento do pernambucano. Sintonia entre sociologia e literatura, ambas como luvas e dedos acomodados.

Gilberto Freyre, em *Casa-Grande & Senzala*, transita por diversas fontes bibliográficas e demonstra sua exaustiva capacidade de investigação sobre o processo de formação da sociedade brasileira ao ponto de construir o monumento intelectual que é sua a obra.

A motivação para tantas incursões analíticas parte da problematização de como um país de dimensões continentais se tornou possível, não somente à garantia de fronteiras tão distantes, mas, sobretudo pela habilidade, no campo cultural que permitiu, no diverso, a delimitação de referenciais de identidade.

O brasileiro é híbrido. Pensá-lo, sentir-se sê-lo requer o exercício de encontrar lugar na mistura. Nesse livro, os matizes raciais ganharam vigor antropológico, mais que outro, propriamente genético

---

24 FONSECA, Edson Nery da. **Em torno de Gilberto Freire**. Recife: Editora Massangana, 2008. (Museu do Homem do Nordeste, Casa Forte, 81 3073 6317).

que balizou tantas explicações pró-eugenia no século XIX. No Brasil, o apelo da pureza racial se esmiúça nos lugares mais comuns, seja nas cores de pele, seja nas outras que pintam sabores, expressões e sentimentalidades.

Alguns leitores mais desavisados evidenciam a tentativa freyriana de defender uma democracia racial, pois a partir do sexo despudorado do colonizador português com escravas índias e negras, há inter-relações em avalanche, senão na cor da pele, no falar ou no canto de ninar menino. Porém, o foco de Gilberto Freyre não é necessariamente este, uma vez que *Casa-Grande & Senzala* sinaliza muito mais que espaços de relações sexuais, mas uma categoria sociológica explicativa de um país de base escravocrata e patriarcal.

A elite aristocrática rural da casa-grande significa o que pode ser mostrado publicamente, o sofisticado, enquanto que a senzala, seu inverso, demarca o espaço dos odores, feiuras, dissabores, malfeitos e tudo o mais que deve ser recluso ao ambiente limpo e sadio da Casa-Grande. A relação entre tais espaços não é polar, mas complementar, pois ambos se completam de modo que não há um sem o outro, como faces de uma mesma moeda.

Enquanto Gilberto Freyre cria, a partir das ciências sociais, um texto científico, por mais ensaístico que seja seu estilo, quem o preenche de vida a partir de romances é José Lins do Rego com seu poder narrativo que esclarece de M*enino de Engenho* a *Fogo Morto*, naquilo que ele mesmo denominou de ciclo da cana-de-açúcar, a temática sociológica do patriarcalismo, da miscigenação. A sociologia e a literatura orbitam num mesmo eixo demarcado por pensadores afins, os dois, meninos de engenho.

Os romances de José Lins do Rego dão sangue, carne, ossos e principalmente alma à sociologia de Gilberto Freyre. O mundo dos engenhos, seu cotidiano, surge na forma textual em riqueza de detalhes que conduzem seus leitores aos tachos, moendas, cozinhas e canaviais de ficções resultantes da memória do menino que viveu esse cenário na sua infância na Paraíba.

Os textos de José Lins indicam pelo menos duas frustrações suas. A primeira delas se refere à decadência dos engenhos paraibanos engolidos pelas usinas que instauraram outras relações de trabalho e de convivência bem diversas da rotina personalista e patriarcal. A obra *Fogo Morto* coroa a decadência dos engenhos, finaliza um tempo. A outra frustração é a de como José Lins se entristece com o rebentar do mundo em que viveu e não se vê à altura de homens como seu avô para suportar o quadro. Enfim, vive no mundo urbano, no Recife ou no Rio de Janeiro, à companhia sempre presente de sua memória infantil, num desassossego melancólico de estar num lugar se sentindo de outro.

Como seria interessante ver José Lins constatar a revitalização dos engenhos paraibanos num formato contemporâneo. Qual sua reação diante de contexto diverso, agora de falência de usinas e de fortalecimento de engenhos que reencontram pujança econômica na produção de cachaça? Onde *Casa-Grande & Senzala* se atualiza? No momento em que a cachaça, foco de estudo desta tese, passa pela transformação cultural de ser consumida por novos públicos. A bebida ganha cidadania e assume a tez de sofisticação em rótulos e prêmios que a retiram da clandestinidade, de debaixo da mesa, para copos de degustadores exigentes bem diversos da imagem depreciativa do cachaceiro. A bebida sai da senzala e vai para a Casa-Grande, transita ao mesmo tempo no campo da tradição e da novidade.

A partir do exposto, a cachaça da Paraíba se insere num contexto que pode ser chamado de tradicional, bem tipificado nas obras de José Lins do Rego e de Gilberto Freyre, mas também de moderno. Há nesses autores uma valorização do particular como forma de encontrar elementos esclarecedores de uma identidade. Assim, essa valorização denuncia uma descendência antropológica desses autores com Franz Boas, na sua preocupação de analisar a cultura a partir da reflexão histórica de casos específicos sem perder de vista a grandeza do todo, da diferença como plano geral e complexo.

Franz Boas, Gilberto Freyre e José Lins do Rego: a busca de uma descendência antropológica[25]

Divergente do pensamento antropológico de sua época, século XIX e início do XX, Boas constrói uma abordagem revolucionária que passa a ser ponto de partida para as pesquisas na área a partir de então. Ao contrário dos Evolucionistas, preocupados em elucidar cientificamente as etapas pelas quais a raça humana se aperfeiçoou, pretende focalizar seu olhar sobre a diversidade da cultura.

Com Boas a cultura assume um caráter plural fugidio à uniformidade teórica que a determina como desdobramento de imposições naturais. Sua observação focaliza o diverso de cada grupo, a complexidade e a dinâmica sociais peculiares, não reduzidas a determinismos geográficos, biológicos ou de qualquer ordem, porque é múltipla pela forma como se torna peculiar, especifica, portanto. A explicação da cultura passa a ser buscada no registro cuidadoso da história pontual do grupo estudado, sem a pretensão evolucionista de definir uma história geral da cultura humana.

O conhecimento das muitas possibilidades de como os grupos humanos se desenvolveram revela meios para o entendimento da própria sociedade do pesquisador. Em outras palavras, a diversidade cultural sinaliza a problematização da cultura Ocidental, vista não mais como padrão ou referência para as outras, mas sim localizada em um plano horizontal a partir do qual seus valores não podem assumir a posição qualitativa de melhor ou pior. Há, no pensamento de Boas, o vigor do relativismo cultural necessário

---

25 Sobre a relação de amizade e cumplicidade intelectual entre José Lins e Gilberto Freyre tive a feliz oportunidade de entrevistar Edson Nery da Fonseca que conheceu profundamente os dois. Nossa conversa no seu sobrado em Olinda foi uma experiência de grande valia para minha pesquisa. A ele agradeço o tempo a mim desprendido, assim como os ensinamentos tão apurados e sofisticados de um homem ao mesmo tempo bastante culto e gentil.

para, a partir do "outro", encontrar orientações à sua própria sociedade. A antropologia não é, portanto, o relato de comportamentos exóticos de grupos distintos, mas um mecanismo poderoso de alteridade.

> A concepção boasiana de cultura tem como fundamento um relativismo de fundo metodológico, baseado no reconhecimento de que cada ser humano vê o mundo sob a perspectiva da cultura que cresceu – em uma expressão que se tornou famosa, ele disse que estamos acorrentados aos 'grilhões da tradição'. (CASTRO, 2004, p.18).

Embora o homem se organize socialmente a partir de universais como a política, a religião, a economia etc., o que de fato interessa para Boas é como individualmente cada grupo se construiu historicamente, tornando-se diverso em relação a outros. Nesta direção, sugere o *método histórico* ou de *indução empírica* que consiste no mapeamento das causas segundo as quais os fenômenos culturais se desenvolveram naquele espaço específico, para então, entender sua lógica interna, sem alocá-la num plano geral ou num sistema evolutivo.

A preocupação de investigar o processo histórico particular de cada grupo é cara para Boas, pois, segundo ele, todos trazem consigo uma tradição. Daí seu interesse de descobrir como os costumes existem e lhe fazem sentido pelo detalhamento de seu desenvolvimento no decorrer do tempo.

Recuperar a tradição historicamente significa viabilizar no presente, pela memória material e simbólica, o esclarecimento de um passado significativo que o distingue dos demais, que o peculiariza e oferece ao grupo referência para construção de identidade.

> A grande e importante função do método histórico da antropologia parece-nos residir, portanto,

> em sua habilidade para descobrir os processos que, em casos definidos, levam ao desenvolvimento de certos costumes. (BOAS, 2004, p.38).

A dedicação investigativa, ao detalhar a complexidade de relações próprias a cada cultura, sinaliza um novo fazer antropológico, especialmente em termos de método, que inspirou seus alunos, Ruth Benedict, Gilberto Freyre, e outros, a buscarem no seu gênio o impulso ao entendimento da diversidade cultural ou das múltiplas formas de organização social.

Sem dúvidas, este vigor intelectual de Boas, principalmente relativo ao método como os grupos humanos deveriam ser abordados no estudo de suas manifestações culturais, instigou aqueles que, posteriormente nas primeiras décadas do século XX, esforçaram-se ao esboço de um instrumental investigativo conhecido como culturalismo.

O olhar sobre o particular, à busca do pontual e de sua universalidade, na medida em que as partes combinadas e interdependentes demarcam unidade significativa, induziu o surgimento de uma nova antropologia, cultural propriamente dita, diversa daquela evolucionista e raciológica.

Apoiar-se em categorias naturais para compreender formações próprias da cultura é amplamente refutada por Boas na medida em que, falar em raça, só faz sentido quando é possível delimitar unidades corporais definidas e herdadas por descendentes de uma mesma ancestralidade, o que segundo ele, torna-se praticamente impossível em termos modernos, haja vista a multiplicidade de linhagens que formam os atuais grupos humanos. Em resumo, não há, racialmente falando, um grupo puro, genuíno em termos de descendência. Deste modo, as características culturais não podem ser classificadas como particulares a grupos genéticos específicos, exclusivo a certa descendência. Em uma perspectiva puramente biológica, os homens não se diferenciam tanto quanto a que se manifesta culturalmente, ainda mais quando o estranho é anunciado ao lado.

> (...) Podemos dizer que cada grupo racial consiste de muitas linhagens familiares que são distintas em formas corporais. (BOAS, 2004, p.70).
> (...) Acredito que o estado atual de nosso conhecimento nos autoriza a dizer que, embora os indivíduos difiram, as diferenças biológicas entre as raças são pequenas. Não há razão para acreditar que uma raça seja naturalmente mais inteligente, dotada de grande força de vontade, ou emocionalmente mais estável do que outra, e que essa diferença iria influenciar significativamente sua cultura. (BOAS, 2004, p.82).

Estas afirmações boasianas influenciaram demasiadamente Gilberto Freyre no tocante ao modo como este pensou o Brasil. Não à toa sua monumental obra *Casa Grande & Senzala* tem o subtítulo: *formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*, notadamente destacando a herança híbrida, escravocrata e agrária dos portugueses, e como estes a incrementaram com os nativos e com os africanos. Essa inquietude de Gilberto Freyre sobre a miscigenação brasileira encontra em Boas o suporte teórico para a devida problematização antropológica.

> O Professor Franz Boas é a figura de mestre de que me ficou até hoje maior impressão. Conheci-o nos meus primeiros dias em Colúmbia. Creio que nenhum estudante russo, dos românticos do século XIX, preocupou-se mais intensamente pelos destinos da Rússia do que eu pelos do Brasil na face em que conheci Boas. Era como se tudo dependesse de mim e dos de minha geração; da nossa maneira de

> resolver questões seculares. E dos problemas brasileiros, nenhum que me inquietasse tanto como o da miscigenação. (FREYRE, 1984, p. 7, prefácio à primeira edição).

Gilberto Freyre volta ao Brasil depois de seus estudos nos Estados Unidos, carregado dos ensinamentos antropológicos de Boas, no propósito de problematizar a formação da sociedade brasileira segundo critérios teóricos e metodológicos centrados sobre a cultura, nas suas manifestações mais sutis: culinária, sexualidade, parentesco, economia, religiosidade etc.

Se Margareth Mead e Ruth Benedict representaram uma corrente antropológica conhecida como Culturalismo, no Brasil, o pensamento de Gilberto Freyre é destacado como *Regionalista*, devido sua preocupação com questões locais, com problemas específicos do Nordeste. Sua influência se faz presente em vários intelectuais da época, com destaque, em José Lins do Rego, cuja amizade se tornou intensa e duradoura, de acordo depoimento deste, em 1941, ao mestre e amigo pernambucano:

> Conheci Gilberto Freyre em 1923. Foi numa tarde do Recife, do nosso querido Recife, que nos encontramos, e de lá pra cá a minha vida foi outra, foram outras as minhas preocupações, outros os meus planos, as minhas leituras, os meus entusiasmos; [...] para mim teve começo naquela tarde de nosso encontro a minha existência literária. [...] Começou uma vida a agir sobre outra com tamanha intensidade, com tal força de compreensão, que eu me vi sem saber dissolvido, sem personalidade, tudo pensado por ele, tudo resolvendo, tudo construindo como ele fazia. Caí na imitação, no quase *pastiche*. Isso

> não só no seu jeito de escrever como em tudo o mais: nos seus gostos, nas suas relações, nos seus modos de vida. (FONSECA, 2007, p.242).

O pensamento de Boas chega ao Brasil através de Gilberto Freyre, ou pelo menos, é através deste que se torna significativamente difundida sua herança intelectual, seu método de abordagem antropológica. Uma influência que não para no autor de *Casa-Grande & Senzala*, mas que se espraia, por este autor, para outros da mesma época, quando decidem contornar suas trajetórias literárias sob a versão boasiana do pernambucano de Apipucos.

Pelo menos sobre José Lins do Rego, essa influência é sintomática. A relação de amizade que se constrói entre os dois viabiliza também o empenho de ambos sobre temáticas afins, sobretudo a respeito da herança tradicional comum. É através de José Lins do Rego que Gilberto Freyre conhece os engenhos paraibanos, aqueles que se tornaram palco de suas obras por ele mesmo denominadas de *ciclo da cana-de-açúcar*, de *Menino de Engenho* a *Usina*. É Gilberto Freyre quem apresenta a José Lins do Rego autores europeus e norte-americanos desconhecidos no Brasil daquela época, década de 1920, e o estimula a deixar o jornalismo panfletário do qual fazia parte para se dedicar à literatura, especialmente uma que destacasse sua memória nos engenhos paraibanos (FONSECA, 2007, p.239).

> Em 1932, publica-se no Rio de Janeiro o primeiro romance de José Lins do Rego. Romance autobiográfico no qual é evidente a influência de Gilberto Freyre: evidência somente negada por anti-freyrianos renitentes. Como diz o velho ditado: o pior cego é aquele que não quer ver. Pois foi o próprio José Lins do Rego quem proclamou, alto e bom som, que tinha vergonha de sua terra e de sua gente antes de conhecer

> Gilberto Freyre, com quem aprendeu a importância da formação e dissolução da família patriarcal, do esplendor e decadência da aristocracia açucareira como matéria digna de ser aproveitada em obras literárias. (FONSECA, 2007, p.241).

A construção literária de José Lins do Rego tem, no pensamento de Gilberto Freyre, uma fonte irrefutável, um suporte socioantropológico a partir do qual não apenas elabora romances sobre sua infância, graças à pungente memória, mas principalmente, por lhe permitir explorar valores, imagens, relações e símbolos pertinentes ao seu contexto paraibano, tal qual uma análise histórica e ao mesmo tempo sociológica de um mundo que vê ruir. No caso, a falência dos engenhos produtores de açúcar provocada pelas usinas.

A leitura dos romances de José Lins do Rego permite a visualização dos engenhos, suas imagens, suas histórias, cheiros, sabores e fantasias, mas também, revela, por meio da literatura, uma análise social bem localizada, aguda da dinâmica histórica por que passava a região produtora de açúcar da Paraíba no início de século XX. Mostra, nas entrelinhas do seu texto, entre um partido de cana e outro, os detalhes de um contexto que para ele, declina, desmantela-se. É possível, até certo ponto, ao ler suas obras, sentir o cheiro de caldo de cana cozendo em tachos grandes a indústria do açúcar, da rapadura e da cachaça, ao mesmo tempo em que é possível conhecer mais sobre o patriarcalismo, a economia canavieira, a política e as falas de pé-de-parede das Casas-Grandes, com suas sinhás submissas que vendiam, às escondidas, ovos de galinha no período de crise financeira do engenho.

> Gilberto Freyre falou muito com José Lins do Rego sobre seu projeto de escrever uma história do menino brasileiro. Essa história pungente – a

> de meninos precocemente ‘de tudo da própria meninice’- está como que entranhada em *Casa-Grande & Senzala*, obra muito mais abrangente do que a inicialmente projetada pelo autor: *Menino de Engenho* é um romance autobiográfico desentranhado por José Lins do Rego de *Casa-Grande & Senzala*, obra que leu ainda em provas tipográficas, tendo escrito sobre o ensaio seu amigo, antes mesmo dele aparecer nas livrarias do Rio de Janeiro... (FONSECA, 2007, p.241).

Gilberto Freyre e José Lins do Rego são meninos de engenho. Cada qual ao seu modo disseca em textos a dinâmica social própria daquele cotidiano que demarcou o início do processo de formação da sociedade brasileira. Ninguém melhor do que os dois para explicar o espaço que foi o centro econômico e social por séculos no Brasil, o engenho. E, em se tratando de uma pesquisa sobre cachaça de engenho na Paraíba, a menção a José Lins do Rego é algo obrigatório.

Das obras relativas ao mundo do engenho, duas foram selecionadas para seu entendimento: *Fogo Morto* e *Usina*. Ambas concentram esforços à análise do apogeu e decadência do engenho, assim como o subsequente poderio das usinas.

Usina[26] e *Fogo Morto*[27]: açúcar refinado e decadência de uma tradição

Vida de engenho é aquela morosidade. Açúcar bruto, escuro, de preço baixo aliado a muitos afazeres, ainda mais com as usinas sempre maiores e dominadoras de espaços, sempre famintas por terra. Tudo induz os engenhos banguês ao fracasso, ao fogo morto, a se

26 REGO, José Lins. **Usina**. 18.ed. Rio de Janeiro: José Olympo, 2008.

27 ______. **Fogo Morto**. 59.ed. Rio de Janeiro: José Olympo, 2003.

tornarem meros fornecedores de cana para as moendas e turbinas incansáveis que despejam açúcar branco como pó aos montes todos os dias.

Com as usinas, o senhor de engenho perdeu o prestígio de outrora. Aquele passado de glória, de mando, quando da Casa-Grande se postava soberano, havia mudado de endereço. Em tempos de usina, era só plantador de cana, vassalo do novo império que transforma como nunca, em bagaço fino e rios de caldo, os partidos de cana que chegam sem parar, dia e noite no período da colheita.

Frente à nova ordem industrial, só havia duas alternativas: uma, de se tornar agregado, fornecedor de cana; e outra, associar-se ou gerir a construção de uma nova usina, fazer frente, concorrência, encarar, enfim, o mercado de açúcar com as mesmas armas, coisa mais difícil.

O romance *Usina* (REGO, 2008), relativo às primeiras décadas do século XX, aborda a experiência do senhor de engenho, Dr. Juca, que sonha em ser usineiro. História esclarecedora do processo todo que transformou o pequeno Pau-d'Arco em maquinaria pesada disposta a moer a cana da várzea como a São Félix do Dr. Luís, homem rico, em apenas 8 anos, com açúcar refinado. Mascavo era coisa do passado.

A ficção começa com os lamentos do moleque *Ricardo* preso em Fernando de Noronha, a lançar, como os outros detidos, saudades de sua terra. Seu destino é uma análise primorosa do processo por que passou os engenhos frente às usinas.

De Fernando de Noronha à Bom Jesus: o suplício do *moleque Ricardo* e o malogro do Dr. *Juca*

A Areia quente de Fernando de Noronha e o barulho do mar se combinavam mutuamente para formar o inferno de cada dia. A agonia perene do castigo com o sol que tudo clareava cedo e tornava os

dias ainda mais longos naqueles ermos flagrava de forma inconteste tormentos e incompreensões retintas.

O sofrimento se amenizava, em certas horas, pela *masturbação* ou pelo amor que surgia de um para outro como o de seu Manuel por ele, *moleque Ricardo* da várzea do Paraíba. Noutra situação sol, praia, ilha seriam o céu na terra, mas como preso, não passava de suplício. Se passar para aquilo, tomar outro homem como mulher era o fim, angústia a mais que se chegava. Como os seus do engenho viriam aquilo?

Naquele lugar de mar bravio, onde as ondas asseguravam o cárcere, sonhava com o dia em que a vida lhe chegasse de graça outra vez, na hora de partir. E assim foi. Seu primeiro destino, em companhia de Jesuíno, companheiro de prisão, foi o mocambo da família deste, no Recife, cheio de moleques pedintes, criados ao *deus dará* e da negra magra e acabada pelo tempo e pela precisão. Gente sofrida que dormia em cama de vara e pegava em picareta de dia, de prazeres limitados ao gozo, à cachaça, ao carnaval.

Sentia saudade das carícias do Sr. Manuel na prisão, pelo menos à noite. O criminoso de três mortes e mãos maneiras lhe trazia acalanto. Aquele mundo de mocambo e picareta não lhe agradava, e o passado, a infância de engenho, aproximava-se em matizes vivas. Queria de novo a vida de engenho, o banho de rio, a comida das negras da casa-grande, suas tias. A saudade do *Santa Rosa* e da mãe *Avelina* apontavam seu caminho de onde era nativo.

A realidade agora era outra. Aquele entra e sai da Casa-Grande, de gente na cozinha, de comida e cuidados acabou para o *moleque Ricardo*. Usina é outra coisa. Rigidez, controle, racionalidade do plantio ao branco açúcar, quando não mais existe lugar para roçados, vacas leiteiras e apadrinhamento de morador. O tempo da usina é de viver exclusivo para cana. Toda terra não dá para sua planta, sem tempo para outro cuidado, principalmente para feijão, fava, jerimum, culturas de outro tempo presentes agora tão-somente

no barracão. Aquele armazém lotado de comida e de contas, pois o ganho do eito, do trabalho, não supria as necessidades de casa. Cana, usina e barracão somados são iguais à dívida, à comida pouca e à carestia. Viver na várzea do Paraíba não era o mesmo. Ricardo via tudo, mas preferiu estar ali perto de *mãe Avelina*, de ajudante no barracão, a vagar pelo mundo.

O usineiro, Dr. Juca, era outro homem. Comprou palacete na Paraíba (João Pessoa), carro para ir ao Recife, onde matriculou os filhos em escolas caras, além de esbanjar nos cabarés de luxo, na *Pensão Mini*, rios de champanhe, atendimento à francesa e outros prazeres da carne, fortuna que o açúcar a preço de ouro lhe favorecia sem preciso regateio.

Tudo era diferente para o moleque. O povo desterrado em sua própria terra com vida bem diversa da do tempo do velho *José Paulino*, antigo senhor. Gente criada ali, nascida ali, migrou para a caatinga pela força da cana da usina, para os tabuleiros, longe da várzea, como seu *Teodoro*, que foi expulso do seu sítio onde morava, há quarenta anos, porque a usina não podia desperdiçar nenhuma braça de terra que não fosse para cana. Em nome do progresso a velha ordem se esvaecia:

> (...) Aquela terra já era dele. Quarenta anos dormindo ali, limpando mato, chupando laranjas, cheirando os bogaris. Já lhe haviam dado o direito de posse. O velho lembrava-se do dia em que o feitor chegou com a notícia. Ninguém acreditava. Seria possível que o dr. Juca fizesse uma coisa daquela? Ele mesmo foi falar com o doutor e voltou com a notícia definitiva: a terra, que fora deles, seria para a usina." (REGO, 2008, p.153).

Se o usineiro pudesse plantaria cana uma em cima da outra. Tamanha era a urgência por partidos para produzir açúcar. Quem quisesse alguma coisa que fosse ao barracão onde dispunha de farinha, caldo de bacalhau, cachaça e fumo, além dos pormenores diários de gasto.

O chefe do barracão, onde o moleque Ricardo era assistente, havia criado um principado. Graça à toa, soltava para as mulheres do lugar, oferecia toucinho, carne do ceará, fita para o cabelo por agrado, para seu deleite e enxerimento. Chefe de barracão em tempo de seca é quase tão importante quanto usineiro.

A Usina Bom Jesus dava seus lucros em grande decorrência pelo alto preço do açúcar, mas suas moendas antigas e os métodos arcaicos dos *cozinhadores*, sem técnica nem ciência de químico, botavam a perder parte considerável da produção. Tornava-se urgente a modernização pelo novo aparelhamento com máquinas que trituravam a cana como pó, sem estrago, tal as dos grandes de Pernambuco e Alagoas, vindas dos Estados Unidos. *Dr. Juca* sonhava em ser o maior usineiro da Paraíba, homem mais rico do Estado, aquele que mandaria os filhos estudar não mais em Recife, mas na América. Reconhecidamente seria o maior empreendedor, de visão, aquele que gastava com *raparigas* caras, mas sabia ganhar muito, muito mais.

Convence assim os parentes a entrarem na empreitada para a usina se tornar o centro da cana que vinha dos seus engenhos. Teriam apenas que assinar a hipoteca exigida pelos americanos que só fariam o negócio com a garantia das terras dos engenhos. Mas com o preço que estava o açúcar, em dois anos tudo estaria pago e a usina moderna, aparelhada, pronta para a empreitada de moer o máximo possível sem o menor ranger, seria finalmente forte o bastante para se impor sobre a principal rival, a *São Félix*.

Esta última, de *Dr. Luís,* estabelecia o domínio sobre uma área imensa produtora de cana. Todos da várzea falavam a uma

só boca do poder daquela usina de chaminé alta e pungente. Seu dono viera da caatinga. Como os de lá, não tinha muito luxo. Era homem de hábitos restritos ao trabalho e a casa, aos negócios e às rezas, com riqueza que se avolumava nos bancos para os tempos de dificuldade.

Dr. Luís tinha a balança que funcionava ao seu lado. Comprava do jeito que queria e ninguém contestava o peso diante do usineiro, dono da situação, de pulso forte sobre seus fornecedores. Enquanto todos minguavam, ele, paciente e contínuo, maximizava seus lucros pela força desigual de usineiro sobre os outros. Nada de *raparigas,* carro importado e luxos para mulher e filhos. Nada daquilo enchia sua vista, seu agrado estava na expansão da força, na consolidação do poder, de certo modo abalado por aquele empreendimento movido a dinheiro, mãos e máquinas americanos da vizinha *Bom Jesus.* A afoiteza do Dr. Juca lhe causou temor. Será que aquele *engenho grande* iria abatê-lo? Será que a robusteza das máquinas novas traria lucro o suficiente para abafar seus negócios? De todo modo, ao longe, espreitava o andar daquela sua presa. *Quero ver na seca ou numa crise de preço*, dizia como agouro de coruja por cima do telhado. As despesas com gasolina, mulheres, filhos na praia, palacete, gastos e gastos no comércio não seguram o tranco em momentos de crise. O Dr. Luís ao mesmo tempo sentia medo e cheiro de fracasso do oponente.

Enquanto isso, as obras, na *Bom Jesus,* iam de vento em popa. A usina se espichava à procura de terra e água doce. Ninguém tinha mais roçado. Batata doce e jerimum, tão fartos nas margens do Paraíba, não havia mais, pois todos os dias da semana eram para trabalho na usina. O rio, numa podridão só, atraía urubus ao seu leito minguado. O mau cheiro rondava a várzea enquanto que as máquinas da *Bom Jesus* bebiam água doce, trazida do rio Vertente, devidamente desviado para aquele fim. Ao povo, restou cavar cacimba e beber água salobra.

Para o moleque Ricardo, aquilo tudo era uma nova prisão, outro suplício por que passava. Deitado sobre os sacos de farinha e sem dormir com o cheiro forte de bacalhau e de outros produtos do barracão, lembrava-se das carícias de Sr. Manuel. De vez em quando, ficava com uma negra de lá, mas aquela relação de carinho e amizade, nunca mais. Certamente usina não era engenho. Sentia saudades dos tempos da infância, do velho *José Paulino*.

Mas como previu Dr. Luís e rogou praga o negro velho Feliciano – tido como homem santo, de oratório afamado – a seca bateu e depois o preço do açúcar caiu. Em um ano, a cana enfraqueceu por falta d'água. Noutros, mesmo moendo bem, a crise de preço baixo não fez a Bom Jesus cumprir seu acordo com os americanos. Era o fim, ainda por cima em decorrência da doença nas costas de Dr. Juca, que o impedia de trabalhar, de buscar meios à redenção do império de açúcar que construiu e que via como tal derreter. Pensava nos filhos, nos parentes, na amante do Recife, Clarinda, em tudo enfim que a empresa o havia dado e agora escorria com tamanha impiedade. Culpa da família, dizia. Nela, ninguém como ele tinha peito para encarar o trabalho, de fazer fortuna. Que perdessem tudo então. O povo via tudo, comentava no trem e anunciava pelos meios de que dispunha o fracasso do senhor de engenho que virou usineiro e se tornou mau pagador e doente, responsável em levar a família para o buraco, sem terra, sem crédito, sem *rapariga*, sem nada.

Do Sertão, vinham aqueles que de lá não traziam outra coisa senão braços fracos, fome e sezão, quando a seca se estendia no calendário de suas terras. Aquele povo na porta da usina requintava a decadência do lugar, de usineiro quase falido de terra hipotecada e sem andar com dores a conviver.

A única coisa que guardava a fartura de antigamente era o barracão. O povo passando fome do lado de fora e o armazém cheio de comida, tudo pronto para o inevitável saque. O chefe do barracão, *Sr. Ernesto,* mandou um *cabra* armado, *Mariano*, tomar conta das

mercadorias junto com o moleque *Ricardo*. Suas mantas de carne e sacos de farinha corriam perigo. Aquele povo todo descendo em direção ao seu estabelecimento era coisa grave, mas o primeiro que abrisse a porta levaria um tiro de rifle do *cabra*. Naquele instante, o *moleque Ricardo* apavorado correu para a porta para abri-la, talvez no intuito de evitar o pior. Leva um tiro nas costas o que lhe causa a morte. Com *Ricardo* morre também, pouco depois, a Bom Jesus.

A mudança do tempo se anuncia na várzea com as primeiras chuvas, e o céu de chumbo engrossa do sertão ao litoral. O rio Paraíba enche sem parar, aumenta de volume, estende suas margens, alcança o inesperado, faz-se cheia.

O rio Paraíba é assim. A maior parte do ano é aquela coisa minguada, fios de água aqui e ali como se nem existisse. Quem viaja pelo Estado que lhe tomou o nome, sobre seus leitos, descobre como o rio parece mais bancos de areia, pedras lavadas, resquícios do que já fora água corrente. Pontes altas em Itabaiana e no Cariri são para estrangeiros e desavisados coisas desnecessárias, concreto sobre areia fofa sem um pingo d'água, sequência de poços talvez.

Na obra de José Lins do Rego, o Rio Paraíba está presente com singular destaque, principalmente nos momentos de força, de abundante água. Somente este e o cangaceiro Antônio Silvino enfrentam o poder dos senhores de engenhos ou dos usineiros. O rio representa o poder da natureza sobre o homem, como lei da compensação àqueles que castigam o povo e veem seus canaviais irem embora. Mas não apenas isso. O rio de temporadas indica outra coisa ao sugerir metaforicamente dois modos de vida, dois tipos de usineiros: aquele que vive somente para o trabalho, com hábitos regrados e exclusivos ao lar, que baseia sua força na relação autoritária ao fornecimento de cana para a usina através dos vizinhos quase vassalos. Capaz de fazer poupança para períodos incertos e assegurar êxito a partir de decisões menos arriscadas, sem investir em mudanças significativas na produção, mantendo-a mais tradicional porque presa no tempo aos mesmos processos. E outro,

voraz ao enriquecimento, investidor agressivo e gastador inveterado, sem medo de arriscar para lucrar muito mais. Aquele que não vê obstáculo pela frente e arrasta consigo todos os agregados. Metódico, investidor, agressivo, mas também, impetuoso, impaciente e torrencial.

Nos romances de José Lins do Rego, é possível encontrar essa tipologia. O trabalhador comedido num espaço restrito ao seu lugar, capaz de fazer fortuna pela paciência e conhecimento do dia a dia da labuta, devagar ou quase parado quando tem de ser, tal o Paraíba, nos períodos de estiagem. Este era o *Dr. Luís* da *São Félix*. E outro, como cheia que derruba tudo, causa medo e impacto sobre tudo, mas pouco duradouro. Correnteza que se acaba por si, pela velocidade, volume e vontade de se tornar mar. Assim é o Paraíba no inverno, *Dr. Juca* da *Bom Jesus*. Quem investiu pesado com capital estrangeiro enciumou outros usineiros, foi reconhecido como homem mais empreendedor do Estado, dono de carro, palacete e rapariga. Quem seduziu a todos a investir as próprias terras como garantia do empreendimento modernizante, inovador como os pernambucanos e alagoanos, aquele que como corrente de água barrenta não vê os perigos à frente? *Dr. Juca*!

Não há para José Lins um meio termo, um Paraíba contínuo e duradouro o ano inteiro, bom para navegar e com cheias e secas mais previsíveis. Este rio é o da incerteza, o da navegação perigosa, das secas longas e margens traiçoeiras, indefinidas por qualquer trovoada.

Em *Fogo Morto* (2003), aparecem 02 outros personagens relativos à mesma tipologia. O *Capitão Tomás Cabral de Melo* fundador do engenho *Santa Fé* e seu primo, *Lula de Holanda* que lhe pediu a mão da filha *Amélia* em casamento. O *Capitão*, com pouca terra em relação ao vizinho *Santa Rosa*, construiu à custa de muito trabalho e engenhosa paciência um engenho vigoroso, tão forte e reconhecido como os outros ricos da *Várzea* do Paraíba. Não havia para ele sol e

chuva que impedissem seu cuidado com a cana, com o trato de fazer os negros trabalharem. Homem de braços fortes e tino para os negócios, que formou, assim, reputação e fortuna ao ponto de educar a filha com dotes outros distintos das mulheres do lugar. Amélia era culta, tocava piano, bordava, sabia se apresentar, falar bonito e tinha etiqueta a menina. Não era, enfim, uma fumadora de cachimbo, parideira de filhos e de cozinha, mas uma dama. Orgulhava-se. Era homem duro, madrugador, por assim dizer, cioso de suas obrigações com filha educada no Recife, que falava francês e ia se casar com homem distinto da família, gente como ela, não um *camumbembe* (matuto) como os que viviam engravidando negras.

Enquanto o *Capitão Tomás* era o típico provedor compenetrado na construção de grandes feitos e fortuna, seu genro assume o papel daquele que destrói, de boa vida à custa do passado, paulatinamente convertido em aristocracia falida. A riqueza do velho Tomás Cabral em terra, engenho, negros, moedas de ouro que davam, na sua visão, para garantir o conforto da família por muito tempo, mesmo após sua morte. Mas seu primo Lula se mostrou desastrado, preso às rezas e descomprometido com a saúde financeira da família. A cada dificuldade fazia dinheiro das moedas que seu sogro havia deixado de herança ao ponto de na velhice, quando o engenho estava numa situação bastante prejudicada economicamente, D*ona Amélia*, passou a vender ovos de galinha escondido para suprir algumas despesas da casa. O *Santa Fé* nas mãos do Sr. Lula enfraquecia ano após ano, como chama que se apaga lentamente até seu termo.

De fato, o título do romance faz menção à decadência do engenho, não só como espaço econômico subjugado pelas usinas mecanizadas e mais grandiosas no ofício da indústria do açúcar, mas principalmente, ao modo de vida, às relações próprias da casa-grande e da senzala, do poder do senhor de engenho destronado, moído, esbagaçado por máquinas maiores. Fogo morto é a expressão usada para designar o engenho que não produz mais açúcar,

cachaça, rapadura, resumido apenas a mero roçado de cana, fornecedor de usina, dominado pela balança.

Sr. Lula não é empreendedor como *Dr. Juca* de *usina*, mas como este simboliza a decadência, o elemento destrutivo da fartura, dos negócios. Personagens que, embora presentes em corpo na Várzea, viviam com as mentes nos hábitos de outros lugares, nos luxos principalmente, tão estampados na vida recifense. São as enchentes do Paraíba, empolgados de início, rendidos depois, fadados ao mar, ao estrangeiro, onde se perdem. Capitão Tomás e Dr. Luís, os broncos reservados, feitores de si e dos outros, lado da moeda distinto, a mansidão do rio teimoso em cantos secos, pingos contados e de aparência dormente, sem demonstrar grandes empreendimentos para além de suas estreitas margens, seus lugares.

Se a vida é *Severina*, dura, implacável, acre para tantos, como disse João Cabral, nessas terras, a economia é Paraíba, ora seca ora cheia, uma vez grandeza outra depressão, empreendimento seguido de vacilo, cansaço, trecho ruim de navegar[28]. Os romances de José Lins não abordam somente a decadência dos engenhos e do seu passado de infância pelas novas usinas, mas as atitudes oscilantes entre o muito e o muito pouco num lugar que não se sabe Recife ou Sertão, cheia ou vazante, orgulho ou inferioridade.

A partir da leitura de José Lins, percebe-se uma resignação relativa ao seu lugar de origem, um desaponto, talvez, sobre a elite canavieira exploradora dos mais pobres. Os homens do passado, como seu avô, José Paulino, que tratava os escravos como filhos, na sua visão[29] estavam acabando, substituídos por industriais

---

28 Ver tradução do dicionário Tupi-Guarani on-line: Disponível em: <http://www.areaindigena.hpg.ig.com.br/dicionario.htm>. Acesso em: 05 fev. 2009.

29 Em *Menino de engenho,* fica bem claro como o senhor, no seu palácio paternal, abrigava a todos como provedor e poço e segurança. Talvez aí também seja uma influência de Gilberto Freyre, a respeito da reflexão deste sobre o racismo

implacáveis na exploração capitalista daqueles outrora moradores ou descendentes de escravos.

Para esse autor, engenho é igual a açúcar e relações patriarcais bem específicas e em ruínas. A cachaça, quando aparece na sua obra, como em *Fogo Morto*, assume espaço muito restrito, subproduto do engenho e mercadoria de contrabando.

O aguardenteiro *Alípio* e o negro *Passarinho* são os personagens que lidam com cachaça. Um no contrabando, outro bebendo, motivo de menosprezo dos outros. As citações a seguir ilustram bem:

> ... O negro Passarinho quando bebia dava para cantar. Era por isso que pegara aquele apelido. (REGO, 2003, p. 125).
> Sinhá, manda este negro se calar (p. 126).
> Veja você, compadre José Amaro, que este negro quer levar a vida bebendo de manhã à noite. (p. 140).
> ... seu Alípio está com os aguardenteiros na caatinga com medo do fiscal, e veio aqui comprar comida para os homens. (p.131).
> Estive no sertão, mestre José. Fui levar uma aguardente do coronel Feliciano do Angico, uma mercadoria vinda de Pernambuco de contrabando. Entregamos a bicha em Fagundes. (p. 173)

O negro *José Passarinho* e o aguardenteiro *Alípio* representam pessoas pobres, exploradas naquele contexto de senhores de

no Brasil, *amolecido* pelas comidas, palavras e mulheres negras, tão diferente do Americano.

engenho, assim como o mestre *José Amaro*. Passar o dia bebendo ou estar envolvido em contrabando demonstram bem como a cachaça era vista. Bebida de negro e fonte de sonegação fiscal.

A imagem da cachaça no contexto histórico de *Fogo Morto* pode ser melhor compreendida a partir de parte da história de vida de dois homens nascidos no início do século XX. O primeiro, Severino Albino da Silva (Zome) – meu avô – e o segundo, Antônio Gualberto de Vasconcelos (Dedé) - avô materno da minha esposa. São exemplos de homens que passaram a ser conhecidos pelo hábito de beber e, por isso, focos de recriminação. Essa marca taxativa aos que entregam os pontos à cachaça figurou e ainda figura, no imaginário, como sinônimo de vagabundagem e irresponsabilidade, inscritas com ferro em brasa na carne daqueles desatinados do mundo do trabalho.

Zome era tropeiro e, nos anos de 1930 a 1950, contrabandeou muito aguardente de Pernambuco para Fagundes, cidade onde morou e constituiu família. Todo dinheiro que ganhava era gasto nas festas e pastoris. Dizia que o trabalho braçal que mais gostava era dançar. Assim, era conhecido como boêmio. O hábito de beber foi um crescente, pois a criação tradicional de sua mãe o impedia e a seus irmãos de grandes aventuras, coisa que só veio a acontecer a partir do casamento.

A presença da mãe, de superego, não foi exercida pela esposa. Ao contrário, casado, a sensação de liberdade potencializou ainda mais a vida desregrada e próxima do álcool. A esposa, como tantas outras, teve que criar os filhos sozinha, principalmente quando ele decidiu sair de casa depois de um longo convívio intercalado por ausências, em decorrência da migração para o Rio de Janeiro, Bahia e outros lugares desconhecidos.

Seu temperamento de homem calmo e espirituoso, desligado das obrigações e enquadramentos, destoava dos padrões requeridos a qualquer trabalhador obediente e disciplinado. Construiu com os filhos uma relação de amor e dependência, principalmente quando

mais velho, mais ainda depois de internações hospitalares constantes em decorrência do álcool.

Certa vez, perguntado se teve doença venérea, respondeu com fala mansa que pegou 72 qualidades de *doença do mundo*. Essa imagem de irresponsável, desempregado e sem raízes lhe cobriu ainda mais quando acabou a profissão de tropeiro e passou a migrar para o Rio de Janeiro. Demorava muito tempo para voltar.

Faleceu aos setenta e cinco anos de enfarte. No velório, parentes, amigos e muitas pessoas choraram sua morte ao considerá-lo como pessoa boa e que só ofendia a si mesmo. Um de seus amigos de bebida disse, no velório: "Zome era uma pessoa filoclórica (folclórica) aqui de Fagundes.". Na hora, houve uma mistura de choro com ares de riso.

Ele era, assim, essa mistura de histórias absurdas e controvertidas regradas por cachaça. Certa vez, numa Semana Santa, combinou com outros amigos roubar o Judas que seria fuzilado na sexta-feira Santa. Mulheres haviam passado muito tempo a encher o boneco de palha e costurá-lo ao evento em que muitos se juntavam com suas espingardas para a morte simbólica daquele que traiu Jesus.

Zome abriu a janela do quarto onde estava o Judas, viu-o com um chapéu sobre o rosto, com braços e pernas soltas, próprias de um boneco de palha. Claro que para tamanha traquinagem, já que ia acabar com a festa de muita gente. Bebeu cachaça para tomar coragem. Assim, ao abraçar o Judas pela cintura e roubá-lo, por ele foi abraçado. Os amigos tramaram na sua ausência; um se disfarçou do boneco e lhe deu o maior susto da vida. Zome jogou o falso Judas na cama e fez carreira acompanhado da risada dos amigos que ficaram zombando dele atrás.

Doente, era internado em hospitais de Campina Grande e passava dias, às vezes, semanas nas casas das filhas em Campina Grande. Essas residências funcionavam como lugares de recuperação e descanso, onde comia e dormia de modo mais regular e saudável. Cigarro, cachaça e baralho eram suas diversões, mas nessas situações

era obrigado a se abster da segunda. Passava o dia jogando cartas (buraco) com uma filha ou com quem estivesse desocupado no momento. Certa vez disse a um neto: "vamos jogar"? O neto respondeu: "não vovô, tenho que estudar". Ele respondeu meio abusado: "vamos jogar, esse menino vive correndo, só pensa em estudar". Um poema de Vinícius de Moraes resume bem sua vida e personalidade:

> "De manhã escureço
> De dia tardo
> De tarde anoiteço
> De noite ardo.
> A oeste a morte
> Contra quem vivo
> Do sul cativo
> Oeste é meu norte
> Outros que contem
> Passo por passo:
> Eu morro ontem
> Nasço amanhã
> Ando onde há espaço:
> - Meu tempo é quando."

Bem diversa daquela lida diária marcada por compromissos, contas a pagar, jornada de trabalho e salário no final do mês foi a vida de Zome. Certamente este não é o momento para lhe fazer críticas ou apologias, mas tão-somente o registro de um homem que foi tachado de preguiçoso, vagabundo, bêbado por não se encaixar na ética do trabalho moderno[30].

30 WEBER, Max. **A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo**. 5.ed. São Paulo: Pioneira, 1987.

Sr. Dedé Gualberto[31], outro homem de personalidade semelhante à de Zome Albino, pelo menos no desleixo com que via a vida e na espirituosidade como lidava com as situações, além, é claro, do gosto pela cachaça, tinha a mesma profissão do *Mestre José Amaro*.

Trabalhou a vida inteira com artesanato na fabricação de selas, bolsas, alpercatas e todo tipo de produtos derivados de couro; na valentia era também parecido com o *Mestre*. Tanto foi que seu apelido era Dedé Lampião, embora fosse muito reconhecido pela generosidade, paciência e grandeza de espírito, além de boêmio e carnavalesco de primeira.

Teve uma loja na Rua João Pessoa, Campina Grande, para venda de seus produtos. Sua rotina diária era basicamente: acordar cedo, trabalhar pela manhã e beber o resto do dia até de noite com os amigos, quando ia para casa. Anos a finco viveu assim, mas alterava a rotina de ir cedo para a loja, quando encontrava no caminho alguém a pé que dava carona na sua Kombi, ou quando via algum enterro de anjo (recém-nascido) ou de qualquer um. Colocava o caixão no carro e ia deixar o defunto e seus familiares no cemitério do Monte Santo.

Quando sua mulher ganhava menino (teve quatro filhos), enchia a casa de amigos para comemorar. Durante todo o resguardo de Dona Geni, a casa ficava cheia de cachaceiro, segundo ela. Ao chegar, cada um ia para o quarto ver a criança. Guardava o revólver debaixo do colchão da senhora parida, pois andavam armados e bebiam até a mãe de Seu Dedé botar todo mundo para fora de casa. "Não estão vendo que a mulher está de resguardo? Vão embora!" Dizia.

O carnaval, nos anos de 1950, em Campina Grande, era bastante comemorado, famoso, por assim dizer, e Seu Dedé era um de

31 A entrevista com sua viúva, dona Geni, contribuiu muito para a recordação de momentos da vida de Seu Dedé.

seus principais foliões. Contratava uma banda de pífano que vinha do distrito de São José da Mata com tudo pago para tocar para ele e amigos nos três dias de festejo. A família só o via na quarta-feira de cinzas, a não ser à distância, quando lhe cumprimentava de longe, fantasiado de maestro ou de pastora conduzindo a banda pelas ruas do centro da cidade, Beco 31 e Maciel Pinheiro, principalmente.

Seu pai dizia que ele não devia se chamar de Dedé Gualberto, mas de Dedé *cu aberto*. Essa vida desregrada e de constante farra e embriaguez o levou, como Zome, à dependência do álcool e, consequentemente, à falência. Os amigos que dava carona, quando o viam na rua só faltavam lhe dar um banho de lama na calçada, como também os compadres que compravam fiado e não pagavam. Estes sumiram no momento de sua decadência econômica.

Os filhos resolveram mandá-los, ele e dona Geni, para João Pessoa, já que suas filhas moravam lá e poderiam dar mais auxílio. Na nova cidade, a mesma rotina de embriaguez continuou. Só não criava mais no quintal tantos bichos como tinha em Campina: veado, cobra preta, cachorro, passarinhos, teju etc. Dona Geni disse uma vez: "nesta casa só falta uma cobra, Dedé". Ele respondeu: não é tu?!"

Na residência de João Pessoa, era conhecido por todos do bairro, principalmente pelas crianças, pois cortava rapadura em pedacinhos, com mãos calmas e leves de artesão que tinha, e os distribuía. A mesma rapadura era seu tira-gosto com cachaça gelada.

Faleceu aos 86 anos, bem magrinho e doente. Proibido de fumar, já sem memória, conservou o movimento de levar à boca os dedos, mas sem o cigarro. Lembrava de coisas antigas, das netas quando crianças, do seu time do coração, o Treze de Campina Grande, das caçadas com seus amigos como Rosil Cavalcante.

Esse veio carnavalesco influenciou os filhos. Um deles, Antônio Gualberto Filho, professor Gualberto, como é conhecido, passou a comemorar o aniversário de seu filho na *quarta-feira de fogo* e criou,

com amigos, o bloco carnavalesco Muriçocas do Miramar que não precisa de apresentações.

A partir de Diniz (2004), é possível entender que esses homens, por não se enquadrarem num padrão disciplinar e de trabalho definido pela ideologia das elites, da sociedade do trabalho, sofreram um processo de exclusão social e a bebida, a cachaça, passou a ser para ambos, o refúgio, a âncora aos dissabores, melancolias e recolhimento, tanto quanto de alegria, proteção e divertimento, mas principalmente resistência e revolta a todo um contexto de enquadramento social de homem dócil e trabalhador.

Disciplina, trabalho e exclusão social: a imagem do bêbado na sociedade do trabalho

No entendimento de Diniz (2004), a modernidade possui um projeto de inclusão social baseado em dispositivos disciplinares a submeter indivíduos à lógica de mercado. Seres úteis e dóceis adestrados pela escola do trabalho, especialmente a fábrica que, com sua jornada diária e tantas outras obrigações, afazeres e punições, vergaram braços e mentes ao mundo produtivo.

Nesse texto, o autor analisa o processo de industrialização na Paraíba, no período de 1850 a 1930, com a preocupação de não tecer uma leitura estritamente econômica das relações sociais próprias daquele processo, tão explorada por outros pensadores, mas sim procura demonstrar como, além das transformações desdobradas pelas inovações tecnológicas e produtivas que transfiguraram o Estado, especialmente sua capital no período abordado, os trabalhadores foram afetados no seu dia a dia por essa onda disciplinar modernizante.

A industrialização requer mão-de-obra para sua rotina, nada semelhante à tradição e aos costumes daqueles habituados à vida rural regrada por relações personalizadas. Assim, o modelo de

fábrica *manchesteriano* predominou não somente como técnica mais sofisticada para a produção em massa, mas, sobretudo, como a forma eficiente de submissão das pessoas à sociedade de consumo que define o trabalho como ética por excelência. Quem não estivesse empregado, inserido nos limites da labuta fabril ou embebido dos valores burgueses, ou, mais ainda, pelos comportamentos eleitos pelas elites como os adequados – quer dizer, os de homens dóceis e produtivos – deveriam ser considerados danosos à ordem coletiva.

Qualquer ensaio de revolta à ordem burguesa seria tratado como caso de polícia. Não à toa, greves contrárias à exploração do trabalho nas fábricas eram severamente combatidas e seus líderes punidos por transgredirem o funcionamento social. Esses comportamentos desviantes, para as elites, eram o reflexo de uma sociedade imatura, para não dizer, menos evoluída, resistente ao progresso inconteste vindouro com a ordem capitalista fabril.

O texto de Diniz habilmente explora as táticas e tecnologias discursivas para o enquadramento do homem pobre e livre no mundo do trabalho. Assim como, por outro lado, registra que essa investida das elites não ocorreu de modo tranquilo e imediato, mas sempre tomado por resistências no interior das fábricas ou no dia a dia do trabalhador.

A disciplina imposta na fábrica se estende às relações sociais de modo a impor um modo de vida semelhante ao aparelho racionalizado e produtivo de seus ambientes e cronometragens. Mesmo as pessoas que não vivem nas fábricas, por tabela, sofrem suas influências, seja em função da mudança no consumo pelas mercadorias, seja pelo disciplinamento forjado nos novos hábitos de conduta que segregam, inclusive juridicamente, o trabalhador pai de família do outro, vagabundo e preguiçoso.

O triunfo desse sistema de fábrica, ao provocar a separação do produtor de seus meios de produção, define o mercado como o espaço social mais importante e assim obriga o trabalhador a alienar

sua força de trabalho como outra mercadoria qualquer, para assim prover suas necessidades. Todo esse processo tão bem analisado por Marx (2001) define a sociedade burguesa nas suas atitudes e valores de consumo.

Para Diniz, passa a vigorar em cada trabalhador um *relógio moral no corpo de cada homem* (DINIZ, 2004, p. 24) ao controle e autodisciplina de si contra a ociosidade, como também uma ordem vigilante instaurada pelas autoridades à preservação da sociedade do trabalho. Este, o trabalho, seria a própria base da vida humana e o trabalhador, segundo os grupos dominantes, deveriam vendê-lo por prazer em nome do novo imaginário social.

O enquadramento disciplinar das pessoas nos espaços públicos e privados se dá por dispositivos de vigilância sobre mentes, corpos e desejos que monitoram a vida cotidiana numa *microfísica do poder* tecida nos lugares e episódios mais estreitos. Desse modo, a fábrica e as demais instituições como escola, hospitais, penitenciárias entre outras minam expressões de liberdade e submetem as pessoas às formas de controle.

Na visão burguesa, a fábrica era vista como espaço produtivo racional e despolitizado. De tal maneira que nele as pessoas trabalhariam a otimizar o tempo como uma máquina movida por engrenagens dinâmicas. A fábrica se mostrou bem mais eficiente, em termos disciplinares, do que os castigos atribuídos aos negros escravos quando não produziam a contento, uma vez que incutia em cada um, com sua ideologia, o constrangimento de não querer ser enquadrado como preguiçoso. Nesses termos, não pode ser reduzida à sua forma materializada (forças produtivas) de acumulação de capital, mas também para a docilização eficaz da classe trabalhadora.

O engenho de açúcar colonial se enquadra, para Diniz, nos parâmetros da fábrica, tanto como espaço produtivo de exploração do trabalho, quanto na forma disciplinar de conduzi-lo. Porém, a grande transformação entre o engenho e a moderna usina não se

refere apenas à aparelhagem mecânica e às moendas e centrífugas do açúcar cristalino que em avalanche apaga o fogo das fornalhas banguês, mas sim, ao controle do processo produtivo e dos saberes que vão, com as máquinas, deixando de lado os mestres e o controle do trabalhador sobre seu trabalho. As usinas dispensam a cordialidade e cada um se resume a energia potencial.

O controle dos saberes, por parte dos trabalhadores, impunha outra relação de poder, assim, o investimento nos recursos técnicos teve como interesse o maior controle disciplinar pelo combate ao trabalho artesanal e sua substituição por processos cada vez mais autônomos e rápidos. Investir em forças produtivas significa, também, expropriação de conhecimento e sua conversão em instrumentos disciplinares no dia a dia.

> Os novos padrões de disciplina e controle social que se instauravam no processo de trabalho a partir da sua reorganização, com o emprego de novas tecnologias, ultrapassavam os limites dos muros das fábricas e se difundiam por todo o conjunto do social através da ideologia do trabalho, da valorização de comportamentos e normas de conduta necessários à nova forma de produzir. (DINIZ, 2004, p.132).

Aliada ao controle dos saberes está a repressão dos vícios e da vadiagem. O trabalho, no imaginário das elites, teria o efeito pedagógico para o pobre. Os que não se adaptaram à reforma modernizadora ou à docilização do trabalho, mais ainda, aqueles que resistiram de algum modo a esse cenário industrial, ficaram à margem ou foram combatidos de várias formas, seja pela polícia

(vadiagem), pelo internamento (loucos) ou pela incisiva discriminação (bêbados). No mundo do trabalho, o bêbado é um imprestável, uma ameaça.

Embriaguez, internamento e exclusão

O trabalho de Foucault (2008) sobre a loucura revela, dentre tantas coisas, o grau de controle sobre o corpo a partir da internação médica, especialmente sobre aqueles marginalizados pela insanidade.

É possível perceber, mediante sua leitura, como a loucura teve tratamento e percepção alterados, na Europa, a partir do século XVI. Mudança que paulatinamente se define em torno do discurso científico (médico/psiquiátrico) à busca da ordem racionalizada nos espaços de reclusão, como nos manicômios, no objetivo de adestrar corpos e mentes.

A reutilização dos leprosários ao internamento de loucos não ocorreu por mero acaso ou simples substituição de uns por outros com o fim da lepra na Europa. Embora a lepra tenha desaparecido e a imagem do leproso apagada da memória, ainda permanecerão, para Foucault, as estruturas de exclusão relativas agora às *mentes alienadas* (pobres, vagabundos, bêbados), Estes a assumirem o papel do lazarento na relação entre a exclusão social e reintegração espiritual na sociedade do trabalho.

Os leprosários, no século XV, são usados como *refúgio* e depois hospital para aqueles com doença venérea. Assim, lepra, doença venérea, embriaguez, loucura e vagabundagem integram-se num *espaço moral de exclusão* sobre o qual a medicina e o internamento se debruçarão.

Antes da internação que passou a vigorar num *mundo correcional*, a partir do século XVII, a visão sobre o louco era bem diversa daquela médica dos séculos posteriores. Havia, na Renascença, a

Nau dos Loucos. Eram barcos que levavam os insanos de uma cidade para outra, numa prática de escorraçar ou torná-los errantes.

No contexto medieval, para Foucault, donativos e outras formas de caridade eram destinados aos loucos, e a vida errante, muitas vezes, encontra morada em certas cidades comerciais, nas feiras, em lugares de *contraperegrinação*.

> [...] É possível supor que em certas cidades importantes – lugares de passagem e de feiras – os loucos eram levados pelos mercadores e marinheiros em número bem considerável, e que eles eram ali 'perdidos' , purificando-se assim de sua presença a cidade de onde eram originários. (FOUCAULT, 2008, p.11).

Nesse caso, os loucos estavam condenados a uma prisão errante, à liberdade, ou lançados nesses lugares, nessas praças e feiras onde todos os conhecem. A imagem sobre a embriaguez é a mesma: a de um *bêbado sem dono*; um *bêbado cego*; *bêbado doido*; bêbado que não se controla e que *vira neném*. Quer dizer, que não é dono de si, mas que passa a ser conhecido por tal condição e estereótipo e do mesmo estigmatizado.

Para Foucault, a loucura passa a ocupar um lugar de destaque no cenário correcional, pois substitui o medo da morte. A loucura se dissemina em cada um, interioriza-se e faz-se existir no cotidiano de todos a partir dos vícios, defeitos e ridículos. Nesse sentido, a loucura é uma continuação da lepra, pois a exclusão do leproso, como a do louco e também do *bêbado depravado*, evidencia que ele, embora vivo, seja o *já-está-da-morte*. Portanto, a forma de excluir o leproso, depois o louco e também o bêbado combina elementos comuns que destacam o vazio da existência.

Prazer e loucura caminham juntos vez que, tomado pelo desejo, torna-se o homem prisioneiro dos sentidos, do animalesco. Assim,

a loucura foi vista como o que atrai o homem porque governa o alegre, o fácil e o ligeiro que há no mundo. Nela, não há enigmas ocultos, tal na embriaguez, pois os loucos, como os bêbados, são sábios, porque para eles, não há segredos e o próprio conhecimento acumulado, científico, é insignificante. Todo bêbado é sabido.

A loucura, para Foucault, passou a ser um relacionamento do homem consigo mesmo, um apego que demonstra pelas ilusões que o alimenta. Os bêbados e os loucos estão inseridos num plano de irregularidades de conduta, pelo apego a si, que os levam a aceitar o erro como certo, o feio como belo, a mentira como realidade.

De todo modo, a partir de Foucault, torna-se possível entender que o universo humano é essencialmente fraco e louco, e a contradição que lhe é própria não se torna diminuta com a ascensão da consciência crítica. Quer dizer, a razão do homem não elimina sua relacional loucura. Pode, no máximo, camuflá-la, escondê-la, interná-la em refúgios e espaços de reclusão, seja atrás de muros, seja no íntimo de cada um ou ao se evitar o primeiro gole.

Faz-me lembrar Freud (1987)[32], quando cita Wilhelm Busch: "Aquele que tem preocupações, tem também aguardente." A vida, para Freud, como a experimentamos, na sua forma real, é dura, árdua, difícil de ser suportada, pois nos faz sofrer pelas decepções e imposições impossíveis de serem realizadas. Assim, recorremos a medidas paliativas de suporte.

O projeto moderno, ainda segundo Freud, de racionalidade como elemento que difere o homem dos outros animais, não é suficiente para evitar os desejos. No máximo, reprime-os. Os avanços e promessas do mundo moderno são ao mesmo tempo a fonte de seu aprisionamento. "[...] O povo, eficientemente manipulado e organizado, é livre; a ignorância e a impotência, a heteronomia

32 FREUD, Sigmund. **O Mal-estar da civilização**. Obras psicológicas completas de Sigmund Freud. 2.ed. Rio de Janeiro: Imago, 1987.

introjetada é o preço de sua liberdade." (MARCUSE, 1999, p. 14). O projeto moderno de progresso, controle e eficiência criou pessoas inseguras, solitárias, depressivas e ansiosas, algo que Bauman (1999) chamou de ambivalência. Nesse contexto, o álcool assume, como droga lícita, um papel muito sintomático: o de terapia e escape para angústias e incertezas hodiernas.

Ingerir bebida alcoólica não se trata apenas de dedicar tempo para diversão ou relacionamento com amigos, mas uma companhia introjetada na vida de muitas pessoas. Assim, o consumo revela um caráter cultural contundente, haja vista que a própria sociedade demanda entorpecimento, como se o homem contemporâneo usasse a embriaguez para suportar a vida em uma *terra em transe*[33].

A *tecnologia comportamental* analisada por Diniz (2004) de controle do homem pobre implica também na perda de sua autodeterminação e de seus saberes pelos patrões, tornando-se mais eficiente que o suplício e castigos do período escravocrata.

Mais do que criar homens dóceis para o trabalho, a industrialização e a urbanização encamparam trincheiras para moralizar comportamentos e higienizar lugares. Assim, a um só golpe, bêbado é sinônimo de sujo, transgressor, louco e depravado. E a bebida que melhor representou a embriaguez foi a cachaça no imaginário popular.

Enquadrar-se como bêbado, bebedor de cachaça, significa o reconhecimento pelo rótulo do fracasso, do desregramento, da vadiagem, enfim. Na sociedade do progresso e da indústria, não há espaço para ele, a não ser que seja no sanatório, no hospital, no esquecimento ou no *beba com moderação*.

Nessa linha de raciocínio, é possível afirmar que o não enquadramento a esse processo de controle se definiu como uma forma de marginalização. Assim, quantos considerados doentes, alcoólatras e/

---

33 *Apud* ROCHA, Glauber. **Terra em Transe** (filme). Companhias produtoras: Mapa Filme e Difilm. Lançamento: 08 de maio de 1967.

ou vagabundos não foram resultado desse processo de exclusão e adestramento de corpos, saberes e hábitos?

Rótulos de marcas e a imagem do cachaceiro

Para Baudrillard (2007), o consumo é governado pelo pensamento mágico presente na própria mentalidade da vida cotidiana. Assim, os objeto/imagem se baseiam no oferecimento da felicidade. Como substituta da salvação passa a ser a referência da sociedade de consumo.

> A força ideológica da noção de felicidade não deriva da inclinação natural de cada indivíduo para a realizar por si mesmo. Advém-lhe, socio-historicamente, do facto de que o mito da felicidade é aquele que recolhe e encarna, nas sociedades modernas, *o mito da Igualdade*. (BAUDRILLARD, 2007, p. 47).

O consumo oferece a felicidade mensurada por objetos e signos de princípios individualistas. Assim, sua expressão e conquista depende do empenho de cada um no universo de consumo. A busca individual pelo bem-estar gera diferenciação. Neste, o consumo passa a ser o encontro das pessoas com os objetos e as imagens ou com certos padrões destes que se apresentam na forma de marca que prometem satisfações específicas. Trocando por miúdos, cada objeto de consumo oferece uma promessa de felicidade, algum tipo de satisfação. Desse modo, todo bem traz consigo um conceito, uma receita de realização pessoal.

Interpretar qualquer informação publicitária consiste no desvendamento da promessa de felicidade que ela traz consigo, do conceito que a marca se funda, do magnetismo que a aproxima dos consumidores.

Os nomes e rótutos antigos das garrafas de cachaça exploram diversos temas e são uma fonte importante ao entendimento da imagem criada para a bebida. Esses registros publicitários pesquisados na internet[34] revelam representações sociais construídas à definição de uma identidade para a bebida. Embora não haja a indicação de datas, fica claro pelo tipo de publicidade que se trata de material que remonta há bastante tempo. De todo modo, o que me importa aqui é verificar a imagem construída para a cachaça e em consequência, para seus consumidores.

Seja para desinibir ou fortalecer, a cachaça sempre aparece como antídoto afrodisíaco, companhia, quebradeira e desordem, enfim, um espírito a rondar pelos mais diversos espaços e ocasiões da vida do brasileiro. Como líquido que é, escorre sem pudores e debocha de si mesmo como "tome Vergonha".

1. Constrangimento e deboche

Figura 1 – Rótulos da cachaça com constrangimento e deboche.

34 Ver: REGISTROS publicitários...Disponível em: <http://www.brasilcult.pro.br/cachaca/abc.htm>. Acesso em: 01 out. 2009.

Para aqueles que são tímidos, envergonhados, a *Sem vergonha* auxilia na tomada de decisão. Quer dizer, quebra os obstáculos aos afazeres pendentes. Neste caso, a cachaça funciona como o start necessário nos momentos de falta de iniciativa, de dúvida ou vontade recolhida. Com a *Sem Vergonha,* o sujeito fica afoito, desinibido.

2. Apelo sexual

Nos rótulos a seguir, há o apelo sexual declarado nos desenhos de mulheres seminuas. Neste caso particular, a cachaça aparece como o elixir da libido elevada, combustível da sedução, estimulante sexual, o grito que afoba e quebra o desejo em silêncio.

Figura 2 – Rótulos de cachaças com apelo sexual

Os nomes são bastante chamativos, *Deusa*, *Tá na hora*, *Volúpia*. Fica evidente como a cachaça está destinada para situações e pessoas moralmente condenáveis. A *Deusa* aqui é a da perdição; *Vira*, tomar uma, estampa uma mulher branca na praia sugerindo um cenário erótico; na *Volúpia*, o próprio nome já antecipa para que a bebida serve. Ao explorar o corpo feminino e o instinto sexual, demarca-se para a cachaça o lugar do impulsivo, do atrevimento e do destempero, ao mesmo tempo em que define seu consumidor: enxerido, depravado, mal-intencionado, se for homem. Caso seja mulher, será vista, no mínimo, como prostituta.

Figura 3 – Rótulo da cachaça *Rainha da Festa*

No rótulo da *Rainha da Festa,* algumas mensagens são bem reveladoras. Aparece uma mulher com pernas e braços abertos segurando uma garrafa de cachaça de frente para uma casa isolada com casais dançando do lado de fora. O telhado, os tijolos aparentes, de lugar mal cuidado, e o vestido da mulher são da mesma cor (rosa). Quem vê este rótulo jamais associa cachaça a refinamento e aos bons costumes, mas ao bordel, farra e sacanagem, ainda sugerido no sinal vermelho próximo ao telhado como uma luz de cabaré.

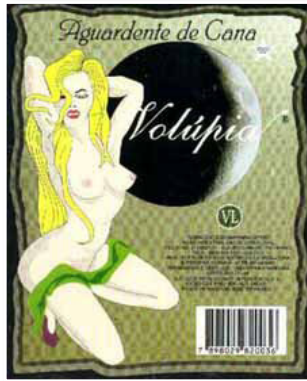
Figura 4 – Rótulo da cachaça *Volúpia*

A *Volúpia* é fabricada na Paraíba e seu engenho faz parte do processo de ressignificação da cachaça. Conversei com seu proprietário sobre tal nome, e ele me explicou que, por a marca ser bem antiga, dos anos de 1940, preferiu não alterá-la, a não ser no apelo. Quer dizer, evita explorar o corpo feminino.

Figura 5 – Cachaça *Volúpia*

Cachaça *Volúpia*

A nova embalagem da bebida tenta expressar sofisticação e requinte, com novas garrafas e design moderno. Percebe-se o interesse de atingir outro público, claramente diverso daquele antigo.

3. Embriaguez, desordem e valentia

Figura 6 – Cachaça *De Pulá*

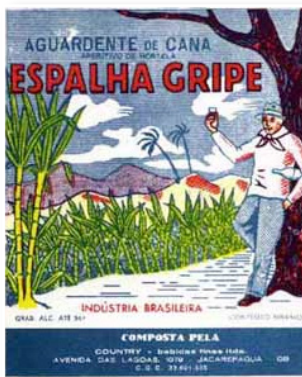
Em caninha *De Pulá,* aparecem três homens brigando, com garrafas nas mãos e rostos deformados, numa quebradeira geral. Explora-se a virilidade e a valentia. Ao beber *De Pulá,* os nervos ficam “à flor da pele” e o “sangue ferve”, “bebida de macho”.

Figura 7 – Rotulo da Aguardente Força total

Cachaça *Força Total*

Com *Força Total* músculos sugerem uma bebida possante, vigorosa, de homens fortes e dispostos.

4. Fortificante

Figura 8 – Rótulos de cachaças fortificantes

Agora, a cachaça aparece como remédio para gripe ou fonte de resistência ao corpo. Coragem para matar leão com um punhal apenas.

A *Espalha Gripe* traz um homem agasalhado e de chapéu defronte ao canavial, num cenário de inverno, não apenas pela roupa que veste, mas pelo vento que entorta os coqueiros ao fundo. Sugere que a bebida protege contra a gripe, pois seu bebedor, no relento,

levanta a dose com uma mão e guarda a garrafa embaixo do braço esquerdo, com ar despreocupado e postura tranquila sem medo da doença.

5. Bebida de pobre

O Whisky, bebida de rico e importada da Escócia, simboliza elegância, alto poder aquisitivo e distinção. *Whisky de Pobre* aparece como deboche à condição de ser pobre.

O sarcasmo está presente nesta e em outras marcas. A intenção publicitária parece ser atrair o consumidor pela zombaria a certos atributos típicos do brasileiro comum, pobre. Só quem bebe Whisky é rico? De forma alguma, há também o *Whisky de Pobre*.

Figura 9 – Rótulo de cachaça como bebida de pobre

6. Bebida de negro

O homem negro e velho com o cachimbo na boca e olhar fixo, penetrante, explora a imagem do rústico e enigmático. Transmite a mensagem do escravo contador de história dos romances de José Lins do Rego ou de Monteiro Lobato, sábio e bruxo, admirado por isso, mas também temido.

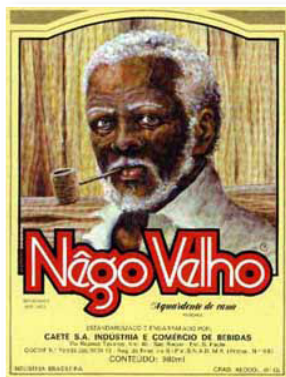
Figura 10 – Rótulo da Cachaça *Nêgo Velho*

A *Nêgo Velho* enfeitiça, desafia e intimida seu bebedor. Não se apresenta como bebida fraca, mas de adulto experimentado, que conhece os perigos e sabores da embriaguez.

Figura 11 – Rótulo da Cachaça Benedita

Cachaça *Benedita*

Já a *Benedita*, negra gorda com lenço na cabeça, brincos de argolas, colar e figa, vestido simples, encarna a boa cozinheira de sorriso alegre e olhar de lado, sorrateiro.

Ao contrário da *Nêgo Velho*, de olhar fixo, *Benedita* investe em outros sentimentos, como vergonha e timidez, destacando, de forma bem pejorativa, uma mulher negra da cozinha, ou a bebida própria da empregada doméstica, jamais da patroa.

7.Boemia

Bebida noturna, das serenatas, das canções apaixonadas, do boêmio que com seu violão seduz e encanta as mulheres.

Figura 12 – Rótulos de cachaças Boêmias

Serenata e *Seresteira* trazem homens tocadores. Um em trajes medievais de principados europeus; outro, boêmio, sedutor de identidade escondida na noite de lua cheia.

8.Bebida fina e delicada

Figira 13 - Cachaça *Jarinú*

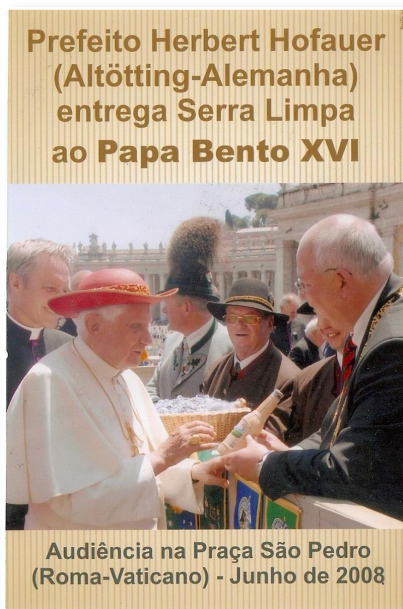
Em *Jarinú,* a mulher de vestido longuete, abaixo dos joelhos, oferece uma taça ao distinto de paletó e chapéu brancos, ambos com modos refinados. A paisagem é composta por palmeiras imperiais e dia ensolarado, elementos de boa aparência com garrafa e canavial menosprezados, um parecido com grama, outra, escondida pela mulher com o braço esticado para trás.

A partir dos rótulos apresentados, fica claro que sobre a cachaça foi criada uma imagem depreciativa a partir de apelos diversos de sexo e brigas, como também de ironias sobre a condição de pobre e de negro. As marcas da Paraíba, neste novo ciclo da cana-de-açúcar, combatem diretamente, como exemplificadas pela Volúpia, esses estereótipos com outras imagens e nomes. As fotos a seguir ilustram bem a mudança de perfil que as cachaças da Paraíba tomaram a partir dos anos de 1990.

Novas imagens da cachaça

Só não digo que a imagem fala por si para não ser acusado de Positivista. Mas ver o Papa recebendo uma garrafinha de Serra Limpa diz muito sobre a nova imagem da cachaça da Paraíba.

Em visita ao Brasil, o prefeito de uma cidade alemã, Herbert Hofauer, veio ao Nordeste e conheceu o engenho da Serra Limpa. Sr. Antônio Inácio, proprietário do engenho, presenteou os visitantes com algumas amostras de sua cachaça.

Figura 14 - Hofauer presenteando Sua Santidade, o Papa, com a Serra Limpa

Para sua surpresa, recebeu a foto de Hofauer presenteando Sua Santidade, o Papa, com a Serra Limpa. Sr. Antônio é bastante

católico e ficou comovido com a fotografia, mas não fez muita propaganda sobre o assunto em respeito ao Papa. Disse que as pessoas poderiam interpretar mal e preferiu reproduzir apenas alguns exemplares para pessoas próximas e outras que visitam o engenho. Gentilmente autorizou a apresentação da fotografia neste trabalho. Diga-se de passagem, de acordo com a fotografia, o Papa apenas observa a garrafa, se bebeu da cachaça é outra história que não posso afirmar.

A cachaça Serra Limpa talvez seja a mais conhecida da Paraíba. É também a que possui maior valor agregado, quer dizer, a marca que conseguiu maior reconhecimento no mercado como sinônimo de qualidade. Sr. Antônio Inácio, outro discípulo de Fernando Valadares Novaes, levou a sério o requisito do mestre: higiene em todo o processo produtivo.

De todos os engenhos visitados, o Serra Limpa, sem desmerecer os outros, não tem rival no quesito limpeza. A cana, devidamente limpa e selecionada, sem o uso de produto químico, é transportada em carro de boi para a moagem. Quando chega ao engenho, o animal tem um penico para não urinar no chão. Assim, com muita calma e limpeza, a cana passa pela moagem, depois do caldo cuidadosamente peneirado para, em seguida, iniciar a fermentação.

A sala de fermentação parece uma indústria farmacêutica, aberta apenas para os funcionários; os visitantes têm apenas acesso visual. No laboratório, análise e seleção das leveduras ocorrem para uma fermentação cada vez mais de qualidade. Enfim, a cachaça Serra Limpa confirma o nome. De fato, limpeza é sua principal prerrogativa, além de ser fabricada por um homem que pode ser chamado de alma boa.

O Sr. Antônio Inácio dispensa comentários ao seu respeito. Conhecido por todos do ramo. Nos anos de pesquisa da tese, apenas comentários agradáveis foram registrados sobre sua pessoa. O momento da visita ao seu engenho significou um curso completo

de cachaça para entender seus detalhes e avessos. Além de mostrar a foto do Papa, também cedeu cópia de um telegrama do Presidente Lula.

O diretor do SEBRAE, Paulo Okamoto, conheceu seu engenho e levou algumas garrafas de Serra Limpa para Brasília. O presidente, notório apreciador de cachaça, agradeceu por escrito o presente que recebeu. Sr. Antônio, muito espirituoso, mandou as cachaças ao presidente dizendo que era primo dele: de Antônio Inácio da Silva para o presidente, Luiz Inácio Lula da Silva.

Figura 15 – Telegrama do presidente da república

TELEGRAMA

<<Caro Senhor Antonio Inácio da Silva,

Só agora recebi o presente que o Senhor enviou através do Paulo Okamotto.
Ele me relatou a visita feita ao Engenho Imaculada Conceição e a atenção com que foi recebido.
Ficou especialmenté encantando com os cuidados na produção da cachaça orgânica, no desenvolvimento dos seus negócios e nas preocupações ambientais observadas na Fazenda.
Agradeço o presente e me congratulo com suas realizações.
Desejo-lhe um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
Presidente da República Federativa do Brasil>>

Postado via INTERNET, em 22/12/2005 às 21:34.

REMETENTE:
Gabinete do Presidente da República
Praça dos Três Poderes . Palácio do
Planalto - 4° andar
Zona Cívico-Administrativa
70150-900 - Brasília/DF

DESTINATÁRIO:
ANTÔNIO INÁCIO DA SILVA Engenho Imaculada Conc
Rua Celso Cime, nº 20 - Centro .
58213-000 - Pirpirituba/PB

PE 23/12 13:00

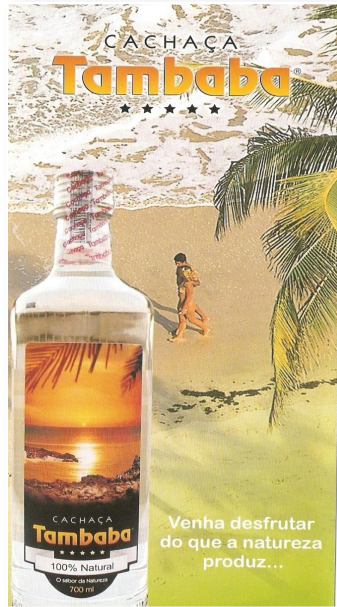
USO EXCLUSIVO DOS CORREIOS
1 Mudou-se
2 Ausente
3 Desconhecido
4 Endereço insuficiente. Faltou:
5 Outros
6 Recusado
7 Falecido
8 Não existe o número indic

ME019078347BR 73900

TL4H TPC

Outra marca que explora bem, no seu rótulo, uma nova imagem da cachaça da Paraíba é a Tambaba. Localizada na cidade do Conde, na Zona da Mata paraibana. Foi batizada por seu proprietário,

Antônio das Chagas, com o nome da famosa praia de nudismo. Teve a intenção de homenagear a Paraíba e sua cidade, além de sugerir, na bebida, uma imagem de natureza, praia, bem-estar e sensualidade.

Figura 16 – Propaganda da cachaça Tambaba

Na verdade, essa cara de pureza, de bebida produzida de forma limpa e padronizada, num ambiente aconchegante e sugestivo para o turismo, como o engenho e também a praia, como a Tambaba, enriquecem a imagem construída sobre a cachaça da Paraíba.

A nova cachaça paraibana, transformada na produção e na imagem deve ser percebida como produto carregado de novas informações. Talvez seja este o grande desafio de seus atores sociais, quer dizer, da associação (ASPECA), da cooperativa (COODERCANA), do governo, do mercado, enfim, explorarem comercialmente a

complexidade social que tornou possível a construção de tantas marcas sobre o conceito de ecologicamente correto, genuíno, orgânico, etc.

Figura 17 – Propaganda da cachaça Turmalina da Serra

O mundo de José Lins do Rego pode ter ruído, mas a região canavieira ainda permanece no Estado com grande complexidade social e novos sujeitos. A partir da análise da professora Emília Moreira, (no primeiro capítulo), percebe-se o movimento dessa economia concentrada nas usinas, a partir da segunda metade do século XX. Mas o que há de novo e de necessária releitura é a concentração de interesses nos engenhos, no fabrico de derivados da cana como a rapadura e de uma cachaça padronizada e de modos mais gentis,

atenta para outros consumidores bem diferentes do alcoólatra e desregrado, mas dos que possuem o comedimento, os modos para apreciar uma bebida de qualidade.

O processo social impõe um padrão de comportamento e a partir dos medos civiliza[35] posturas e atitudes, faz com que, na vigilância dos modos, todos sejam tolhidos do impulso animalesco. O homem civilizado possui autocontrole e seu grande medo é perder a lucidez. Assim, a embriaguez atenta contra o processo civilizador.

O que os novos senhores de engenho da Paraíba querem fazer é a combinação desse elemento tradicional brasileiro, a cachaça, com uma nova roupagem de beleza e moderação. O consumidor que os produtores pretendem atingir não é o "bebum", o marginalizado, um Zome ou Dedé, mas sim, degustadores, pessoas de hábitos regrados, que tomem alguns goles saboreando a bebida e que possam também conhecer seus engenhos como turistas.

O próximo capítulo detém a investigação *in logo* dos engenhos produtores de cachaça. O trabalho a partir de agora consiste em uma viagem às suas entranhas, ao seu cotidiano e mecanismos de reinvenção frente aos desafios impostos pelo mercado nacional desta bebida.

---

35 ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. v. 1

Capítulo 3

Fogo Vivo: arqueologia dos engenhos de cachaça na Paraíba

“É preciso estudar volapuque,
é preciso estar sempre bêbedo,
é preciso ler Baudelaire,
é preciso colher as flores
de que rezam velhos autores.”

(ANDRADE, 2002)

Há, na Paraíba, segundo a Associação dos Produtores de Derivados da Cachaça (ASPECA), um número estimado de 60 engenhos dos mais variados portes. Tal associação reconhece a dificuldade de definir com precisão um número condizente com a realidade, seja porque nem todos os produtores se conhecem, seja em função de alguns produzirem alguns litros por ano, o que dificulta a localização precisa de todos. De qualquer modo, para tornar viável a investigação, duas estratégias foram adotadas para definir um campo de estudo. Uma que buscou dados quantitativos sobre o número e localização dos engenhos e outra, centrada na definição de uma tipologia que pudesse esclarecer o setor da cachaça na Paraíba.

Além da fonte citada, outra foi de grande valia. Um estudo do perfil dos engenhos do Brejo paraibano realizado pela Fundação

Centro de Tecnologia Industrial da Paraíba[36]. No documento, há o registro de cinquenta e nove engenhos só na região do Brejo paraibano, embora muitos já tenham encerrado as atividades (fogo morto). Assim, para um maior rigor e registro do universo abordado, a relação cedida pela Associação Paraibana de Produtores de Derivados da Cana-de-açúcar constitui-se na referência empírica mais precisa da pesquisa de campo, além da Cooperativa Coordecana[37]. Quer dizer, o registro quantitativo mais fiel para se ter uma ideia de quantos engenhos há no Estado.

A característica mais importante do setor de cachaça da Paraíba não é o grande número de engenhos. Inversamente, ocorre outro fator importante, qual seja: a visibilidade comercial de algumas marcas, tanto em termos nacionais como no estrangeiro, isto constatado pelo comércio exterior iniciado com a Europa e Estados Unidos. Tais engenhos estão no cerne desta investigação, sem perder de vista alguns que ainda não fazem parte da onda empreendedora desses que se tornaram mais conhecidos.

Mais que uma investigação quantitativa sobre o número de engenhos e do processo produtivo, este trabalho enfoca as transformações simbólicas ocorridas em torno do conceito, do significado da cachaça e do seu universo de produção. Em decorrência da quantidade, tornou-se impraticável a visitação a todos, levando-se em conta impossibilidades do próprio pesquisador, o que torna perceptível uma lacuna deste trabalho quanto ao mapeamento de tais espaços produtivos.

Mesmo assim, o norte para o trabalho de campo se deu pela seleção daqueles mais destacados no mercado e na mídia local, além do

---

36 Fundação Centro de Tecnologia Industrial da Paraíba – FUNCETI. Perfil dos Engenhos de Cana-de-Açúcar do Brejo Paraibano. Série Estudos e Pesquisas, nº 1 – Edições FUNCETI, João Pessoa/PB, 1995.

37 Ver relação dos engenhos em anexo.

estreitamento de relações criadas entre o pesquisador e os Senhores de Engenho.

Como se pretendeu demonstrar no capítulo anterior, as referências simbólicas atribuídas tradicionalmente ao universo da cana-de-açúcar e ao engenho estão fortemente relacionadas ao passado, àqueles traços bem desenhados por Gilberto Freyre à busca de entendimento de uma nacionalidade. Não somente o engenho, mas seus derivados, como a cachaça em particular, fazem parte de uma tradição que se caracteriza pela ritualização de relações sociais ou no estabelecimento de padrões de comportamento ou estigmas como no caso do cachaceiro. Essa tradição foi explorada mediante a leitura da obra de José Lins do Rego na sua influência de Gilberto Freyre, no intuito de visualização do engenho e da cachaça num formato que pode ser chamado de tradicional, mais ainda explícito nos rótulos de certas marcas expostas.

Porém, a mudança de imagens aparece na medida em que aquele padrão tradicional passa a ser redefinido por outro. Nesse sentido, a referência a José Lins do Rego é bastante oportuna para evidenciar dois mundos: um dos engenhos tradicionais típicos do *Dr. Lula de Holanda* e outro, que privilegia a cachaça como sua principal fonte de renda, valorizada a partir de novas garrafas, publicidade e técnicas de fabricação. Um ciclo da cana-de-açúcar descrito pela literatura de José Lins do Rego, especialmente sobre sua crise, e outro atual marcado pelo empreendedorismo e exigências econômicas em tempos de Globalização.

A partir deste momento, segue a seleção dos engenhos visitados. Em cada um, elaborou-se um registro fotográfico para melhor visualização do processo, como também para posterior descrição de etapas e detalhes sobre as cachaças e histórias de cada engenho.

Cachaça São Paulo – Município de Cruz do Espírito Santo

As imagens a seguir são do engenho produtor da **Cachaça São Paulo e Cigana**. As mesmas foram retiradas de um vídeo promocional da marca produzido pela empresa e cedido para esta pesquisa. A partir das imagens em movimento, produziram-se slides que resumem o processo.

Figura 18 – Engenho São Paulo.

Figura 19 – Plantio

Esta primeira foto do engenho (fig. 18) enquadra bem uma amostra da histórica área produtora de cana-de-açúcar, a várzea do Paraíba, especificamente no município de Cruz do Espírito Santo.

Figura 20 – Corte da cana sem o uso do fogo

Corte da cana sem o uso do fogo. Em todos os engenhos visitados que produzem cachaça de alambique, grandes ou de pequeno porte, não é usada a queimada para limpeza da cana, uma vez que tal prática altera a sacarose e piora a qualidade final da cachaça, além de danificar o solo.

Figura 21 – Transporte da cana-de-açúcar engenho

Transporte do canavial para o engenho.

O plantio ocorre em áreas alternadas para melhor aproveitamento do solo, e seu período para o corte é de aproximadamente um ano e dois meses. Cada parte da terra definida para se plantar cana é chamada de partido, ou seja, setores da propriedade que concentram a cana de um período. O corte e plantio de partidos combinam simultaneamente a dinâmica agrícola da cana.

Para produção de cachaça é recomendado o corte da cana-de-açúcar sem a utilização de queimadas. O fogo altera as qualidades relativas à sacarose, o que interfere diretamente na fermentação. Logo, corte sem queimada e adubo orgânico são exigências para todos os engenhos produtores de alambique. Todos os engenhos visitados utilizam tal manejo.

Como a cachaça São Paulo é produzida em grande quantidade, a cana depois de cortada por trabalhadores com carteira assinada, segue para o engenho onde começa o processo fabril propriamente dito.

Figura 22 – Máquinas de moagem

Moagem. O Engenho São Paulo dispõe de aparato sofisticado em todo o seu processo produtivo.

Figura 23 – Máquinas de cortar e desfibrar

Moagem eficiente que evita, ao máximo, a perda de açúcar no bagaço. Em engenhos de pequeno porte, há desperdício de açúcar, pela rusticidade das moendas. A cana-de-açúcar é como laranja, cortar e desfibrar otimiza a extração do suco.

A extração do caldo ocorre através de um conjunto de máquinas que desfibram a cana-de-açúcar e em seguida a mói em três estágios para o máximo aproveitamento de sacarose contida na mesma. Caso o processo de moagem não seja bem executado, uma parte do açúcar é desperdiçada no bagaço, fato que reduz a produtividade do engenho. Neste caso particular, há um rigoroso processo de extração por meio de aparelhagem sofisticada, segundo um dos proprietários.

Uma máquina a vapor movimenta as moendas, além de gerar energia. A mesma é alimentada pelo bagaço da cana. Assim, numa eventual falta de energia, o processo não fica interrompido.

Figura 24 – Caldo para fermentação

Figura 25 – Dornas de fermentação natural

Pela moagem se obtém o caldo que passa por peneiras para eliminar detritos, sujeiras ou restos de bagaço. A partir de tubos, é transportado para a etapa seguinte, a fermentação.

Produzir cachaça requer o trabalho atento em cada etapa, mas uma apresenta destaque especial. Seja num engenho de grande porte como este ou noutro menor, o cuidado com a fermentação exige

atenção especial. No caso dos engenhos produtores de cachaça de alambique não há a adição de qualquer produto químico para tanto. Nesse sentido, a fermentação é natural, derivada exclusivamente da ação das leveduras presentes na própria cana.

O caldo da cana é rico em sacarose (açúcar) que serve como alimento para as leveduras o transformarem em álcool. A levedura é um micro-organismo que vive naturalmente na cana, especialmente na parte superior da planta. A ação do homem consiste em alimentar tais leveduras e aguardar o processo natural que elas fazem ao consumir o açúcar e excretar álcool.

Figura 26 – Alambique de cobre

Alambiques de cobre. Inovação tecnologia e aumento da produção.

Geralmente esse processo ocorre em vinte e quatro horas e após este período, quer dizer, quando as leveduras consomem todo o açúcar, o que resta nas dornas ou depósito do caldo, além das mesmas, são seus dejetos, ou seja, um caldo com teor alcoólico de aproximadamente oito por cento por volume.

Cada tipo de levedura produz uma cachaça, e a alteração desses micro-organismos afeta diretamente o sabor da bebida. Manter um produto regular, no tocante ao paladar, é algo bastante difícil, já que vários elementos interferem no resultado final, como, por exemplo, a quantidade de sol, o tipo de solo, a temperatura que as leveduras estiveram submetidas, o processo de armazenagem etc. No caso da *São Paulo,* há toda uma preocupação neste sentido, o que levou a empresa a montar um laboratório para o controle desta etapa.

A destilação é um processo relativamente simples. Baseia-se no aquecimento do caldo fermentado para a retirada o álcool.

Figura 27 – Jato de cachaça São Paulo

Coração da Cachaça São Paulo. Lavei as mãos no jato de cachaça, tradição de Senhores de Engenho para mostrar riqueza. "Lavo as mãos com aguardente". Demonstração de poder.

Figura 28 – Pipas de armazenamento da cachaça

Pipas de armazenamento e descanso. Quando destilada a São Paulo é canalizada para galpões equipados com grandes pipas (barris), para o armazenamento.

O caldo sai das dornas de fermentação e vai para os alambiques de cobre,[38] fazendo com que o calor libere na forma de vapor o álcool que, ao ser resfriado, se transforma novamente em líquido, no caso, a cachaça. Um conjunto de calor, resfriadores e serpentinas induzem o gotejamento da cachaça.

Há um mito de que a *cana de cabeça* é a mais gostosa, a mais forte e pura. Esta cachaça representa a primeira parte destilada que se concentre entre oito e dez por cento do todo. Porém, ao contrário do que muitos pensam, causa ressaca e dor de cabeça aos seus consumidores. Após a retirada da cabeça, vem o coração, considerada a essência, a parte nobre, a cachaça que corresponde a oitenta por cento da destilação e, finalmente, a calda, o *rabicho*, os dez por cento finais que também não são bons para o consumo.

38 Material mais usado por não liberar resíduos tóxicos ao ser humano.

Figura 29 – Armazenamento da cachaça

Armazenamento. A São Paulo mantém em descanso a cachaça durante o período de um ano, antes do engarrafamento.

Figura 30 – Barris para envelhecimento da cachaça

Barris de envelhecimento. O engenho também fabrica a cachaça Cigana, envelhecida.

Em resumo, a destilação segue três etapas, como um trapézio: *cabeça, coração* e *calda*. Para evitar o desperdício, juntam-se a cabeça e a calda para uma nova destilação. A parte do caldo que não foi destilada e ficou no alambique, o vinhoto, serve como adubo. Em miúdos, do plantio à destilação nada se perde na produção da cachaça.

Uma vez destilada, a cachaça já pode ser consumida, porém é recomendado um período de armazenagem de seis meses a um ano em pipas de madeira para que haja um descanso, ou seja, um tempo de maturação que eleva a qualidade do produto.

O engarrafamento da Cachaça São Paulo é totalmente automatizado, através da tubulação e máquinas temporizadas, responsáveis pelo enchimento dos vasilhames. Em seguida, numa esteira móvel, as garrafas passam em fila contínua para serem rotuladas.

Uma coisa é estocar, outra é envelhecer, algo mais preciso em termos de tempo, quantidade e recipiente. Este processo, para assim ser reconhecido, deve conservar a bebida por três anos, pelo menos, em barris de madeira (carvalho, umburana, por exemplo) no objetivo de alterar aroma, cor e paladar com o passar do tempo. Segundo produtores, a *cachaça respira* através da madeira, interage através da mesma com o oxigênio e se altera neste processo. Envelhecer, portanto, consiste na relação permanente e duradoura entre cachaça, barril e oxigênio em temperatura ambiente com pouca luminosidade.

Este engenho possui a capacidade de produzir anualmente cinco milhões de litros o que lhe estabelece como o maior do país dentre aqueles do setor de cachaças de alambique.

Figura 31 – Engarrafamento da cachaça

Engarrafamento automatizado.

Figura 32 – Processo final do engarrafamento

Garrafa final: garrafa cheia, rótulo, lacre ou tampa. Falta apenas o selo relativo à tributação.

O último controle de qualidade consiste no teste visual para identificar se há algum resíduo sólido misturado à cachaça, realizado por dois funcionários que observam atentamente cada unidade engarrafada. Finalmente, cada garrafa recebe o selo relativo à tributação e é embalada em caixas de papelão ou engradados de plástico.

Cachaça Volúpia – Município de Alagoa Grande

O Sr. Vicente Lemos pertence à quinta geração de donos de engenho, desde 1823. Sua família produz cachaça e rapadura, porém, em 1946, o avô criou a marca *Volúpia*.

A propriedade hoje concentra, além das atividades tradicionais de plantio e destilação, a de turismo. Este investimento visou a transformar o engenho em local de visitação e lazer, com um restaurante de comida regional e demonstração do processo produtivo da cachaça.

A seguir, fotos que ilustram o engenho e a produção da cachaça volúpia:

Figura 33 – Transporte de cana limpa e cortada há menos de 24 horas

Figura 34 – Processo de extração do caldo.

Figura 35 – Esteira para cana.

Figura 36 – Alambiques de cobre

Figura 37 – Alambiques - Separação: cabeça, coração e calda.

Figura 38 – Restaurante ao lado do engenho

Ao lado do engenho, há um equipado restaurante especializado em servir comida regional e um excelente espaço para relaxar após ou durante refeições e apreciações da Cachaça Volúpia

Para o Sr. Vicente, o mercado da cachaça está em crescimento, assim como o interesse na valorização à cultura do engenho, sua história e tradição. Porém, há permanentemente um ajuste no setor, tendo em vista que muitos se interessam pela área de forma amadora e aventureira, o que culmina em falências e prejuízos.

Produzir cachaça requer investimento e muita paciência até se conquistar um nível de qualidade e de reconhecimento. Êxito no setor significa valorização permanente da marca e conquista de mercado num meio bastante desunido, em se tratando da relação entre os produtores. No seu entendimento, os Senhores de Engenho trazem consigo a herança daqueles do passado, cada um preocupado apenas com o seu, sem progredirem de forma eficiente como associação. Assim, vê o futuro da cachaça, na Paraíba, muito mais como no de fortalecimento de marcas pontuais do que no de seu instrumento representativo.

Atribui ao Estado o papel de adversário em decorrência da altíssima carga tributária[39]. Tal questão é bastante discutida entre os produtores de cachaça de alambique há bastante tempo, como na 1ª Feira Internacional da Cachaça no Rio de Janeiro em 2007, principalmente quando comparada sua taxação com a das cachaças industriais. Para se ter uma ideia,

> o pequeno produtor de cachaça chega a pagar R$ 2,20 de imposto por litro vendido. A cachaça industrial, que está na mão de quatro grandes empresas do país, é vendida mais barata, por isso paga R$ 0,30 por litro", diz Murilo Albernaz, diretor-executivo da Fenaca (Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique). (FIGUEIREDO, 2007)[40]

Além do peso dos impostos, o setor sofre outro problema que é a falta de padronização. Ainda não há formas efetivas de controle e padronização da cachaça, fato que indica a impossibilidade em se falar de uma cachaça da Paraíba, já que o processo de fabricação da bebida é definido individualmente por cada produtor. Coisa diferente ocorre em Minas Gerais, onde associações como a AMPAQ (Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade) possuem um selo que atesta a procedência do produto. Um grupo específico coordena a autofiscalização e assessoramento técnico dos

---

39 Estudo realizado pelo SEBRAE indica que a tributação chega a 83,07% sobre o produto final. Ver: <http://www.sebrae.com.br/uf/espirito-santo/areas-de-atuacao/agro/cachaca/integra_bia?ident_unico=1433>. Disponível em: 26 fev. 2009.

40 In: <http://trago-brasil.blogspot.com/2007/02/tributao-da-cachaa.html>. Acesso em: 26 fev. 2009.

programas de qualidade e, assim, segundo normas específicas, define os critérios para obtenção e uso do selo de qualidade AMPAQ[41].

Um engenho de Minas associado à AMPAQ foi pesquisado para efeitos comparativos e não foram percebidas discrepâncias significativas em termos fabris em relação ao que é feito na Paraíba, mas o que de fato diferencia os produtores dos dois Estados é basicamente a capacidade de os mineiros se fazerem presentes, em termos mercadológicos, de forma mais intensa, muito em razão de seu poder de representação e identidade alcançadas há bastante tempo. A fazenda Nova Viçosa produz de 20 a 30 mil litros das cachaças *UMARI* e *Mata Verde* no município Pedra Azul em Minas Gerais e recebem o selo da AMPAQ. Um de seus responsáveis, o Sr. Luciano Amorim, foi entrevistado e relatou tanto o processo de fabricação e envelhecimento, quanto o de comercialização e de certificação, por que sua empresa é submetida. Daí poder se afirmar o mérito dos mineiros no fortalecimento de suas marcas, como também na criação de uma identidade nacionalmente reconhecida.

A produção estilizada de cachaça, no respeito aos mínimos detalhes do plantio à divulgação, incluindo o turismo, sugere a Paraíba como promissora no negócio da cachaça ao dar à bebida um requinte sofisticado pelo casamento entre história, identidade regional, pureza e qualidade. Assim, a onda empreendedora à produção no Estado, segundo aqueles critérios há muito explorados em Minas Gerais, promoveu também a criação de consumidores diferenciados, próprios das classes mais altas, não só adeptos do "novo" produto, mas principalmente, construídos pelo próprio processo produtivo. O que ocorre na Paraíba é a construção de um mercado da cachaça de alambique por marcas semelhantes às de Minas, alimentado por consumidores especificados em grande medida pelo poder aquisitivo.

---

41 Através de e-mail e telefonemas ao presidente da Associação Mineira – Marco Antônio de Magalhães – e de visitas ao site foram obtidas informações sobre a produção de cachaça naquele Estado. Cf. <http://www.ampaq.com.br>

Fazenda Engenho Serra Preta: Aguardente Anel do Brejo e Dona Encrenca

Figura 39 – Vista frontal da Fazenda Engenho Serra Preta

Entardecer no Serra Preta. Barriguda centenária na entrada do engenho.

A proprietária é a quinta geração de senhores de engenho e procura manter a tradição da produção da cana e de seus derivados a partir dos ensinamentos dos seus antepassados. Neste caso particular, produz uma aguardente de cana 49% vol. segundo processo artesanal para o fabrico de um produto muito apreciado e de reconhecida qualidade.

Para Dona Eliane, não adianta somente produzir cachaça e rapadura. O engenho é muito mais que máquina moendo cana. Há, sem dúvidas, uma arte que o cerca, um encanto que lhe é próprio. Lembra-se, assim, das brincadeiras com as filhas dos trabalhadores na sua época de infância quando vinha do Colégio das Freiras em Guarabira - Nossa Senhora da Luz - passar as férias no engenho. Memórias que lhe trazem o apego ao lugar tão decisivo na sua vida e na de sua família, pois, mesmo distante, só pensava no engenho, afirmou.

Atualmente, faz questão de conduzir sozinha a empresa ao acompanhar tudo, desde a plantação até a venda, num convívio permanente na gerência de empregados e afazeres diários os mais diversos. Seus funcionários – de carteira assinada – e residentes nas proximidades do engenho, são filhos daquela região, que cresceram lá com os mesmos ares sob o comando dos senhores, parentes de dona Eliane.

Nas décadas de 1970 e 1980, muito em função da ação da igreja Católica e do Sindicato dos trabalhadores rurais, houve toda uma articulação dos pequenos agricultores à reivindicação dos direitos trabalhistas, já que na época não passavam de moradores. O bispo da Diocese de Campina Grande na época, Dom Manuel Pereira, conduziu, à luz dos ensinamentos de Dom Elder Câmara, a evangelização dos trabalhadores pela luta por seus direitos de forma pacífica. Porém, político e juridicamente orientada à reforma agrária[42]. A

---

42 O padre Cristiano Joosten, da Ordem Redendorista Nordestina, atuante decisivo na luta pela reforma agrária e pelos direitos humanos durante a Ditadura Militar concedeu entrevista de grande valor ao entendimento do processo de desapropriação de terras na região do Brejo Paraibano.

fazenda de Dona Eliane possuía quase 200 hectares. Mas, a partir da ação do sindicato, da Igreja e da mobilização dos trabalhadores, houve a desapropriação de 90 hectares para o assentamento dos antigos moradores. Cada família, no total de 40 (quarenta), recebeu um lote de terra entre 2,5 (dois e meio) e 04 (quatro) hectares segundo o tempo de moradia. Assim, criaram uma associação (Boa Esperança), construíram capela, casa de farinha e casas, com o apoio da proprietária do engenho como na compra de tijolos, por exemplo.

Hoje a região está definida por vários assentamentos rurais, seja como o que ocorreu nas terras de Dona Eliane, seja o decorrente da falência das usinas Tanques e Santa Maria para o pagamento dos direitos trabalhistas dos empregados. A pequena propriedade e a policultura demarcam a geografia da região, mas o que predomina é o plantio de banana e a criação de animais para a subsistência.

O Serra Preta combina a herança de antigo engenho e espaço de reforma agrária. Como seu bisavô, da família Baracuí – Pilões – que se abraçava às canas de tanto apego e dedicação ao fabrico de rapadura, cachaça e açúcar, assim também o faz Dona Eliane. Ela não é diabética, mas com certeza *corre muito açúcar no seu sangue*, para usar uma expressão bem popular.

> O engenho hoje é empresa, no meu tempo era família. O negócio de engenho é duro, requer muito investimento. Eu não mudo nada, mantenho a tradição de meu pai", afirma a *menina de engenho*. (Dona Eliane, Proprietária da Fazenda Engenho Serra Preta [**Informação oral**]).

Basicamente, só o engarrafamento foi aperfeiçoado para atender a certas exigências de mercado como rótulo, código de barras e marketing. No mais, tudo permanece orientado segundo critérios bem antigos, como por exemplo, a fermentação, que segue a mesma rotina de gerações. Plantio, colheita, transporte, moagem,

fermentação, destilação (alambique de cobre) e embalagem compõem todas as etapas, e a aferição da qualidade requer vários testes como o de controle da acidez e do teor alcoólico, como também o visual para verificar a existência de algum resíduo na garrafa e, finalmente, o sensorial. A cachaça deve transparecer limpeza e cheiro de cana moída, de rapadura, com paladar suave quando colocada na boca, e queimor aromatizado no ato do gole.

Cachaça boa não queima na boca, nem dá ressaca. Para tanto, tudo influencia, desde a quantidade de sol, o tipo de solo, de levedura, a fermentação, o destilador e a armazenagem. O alambique deve ser cuidadosamente limpo e ao mestre alambiqueiro, cabe a definição do ponto certo da bebida. Quer dizer, aquele manejo do fogo que imprime na cachaça o seu parentesco com a rapadura.

Quem bebe a cachaça deste engenho certamente degusta uma bebida feita pelas mesmas etapas de produção que remontam o século XVIII. Com a rapadura, ocorre o mesmo. Tudo repetido, ou melhor, novamente criado por gerações sucessivas de proprietários e trabalhadores em torno do mesmo engenho.

> Eu me identifico demais com o engenho. Tem muita gente brincando de ser senhor de engenho. Mas ele não tem apego com a história. Eu nasci e me criei nisso. Tenho saudade daquele tempo. Da convivência com o morador. Hoje só tem trabalhador. Quando terminava a última moagem davam um apito sinalizando um novo ciclo, o do plantio. Parava-se de moer porque a cana acabava. (Dona Eliane, Proprietária da Fazenda Engenho Serra Preta [**Informação oral**]).

A moagem se inicia em setembro e vai até março com o fim do verão. No início das chuvas, os pés de cana *bebem* muita água e

assim reduz a sacarose. Desse modo, com menos açúcar, há diminuição da produtividade de aguardente. Em linhas gerais, o ciclo se define com o plantio no inverno e no verão, corte e moagem. O manejo no plantio permite a sucessão de safras que favorece ao canavial rotatividade em escada, com partes cortadas e outras a amadurecer, de tal modo que todo ano sempre há um partido (parte) a ser colhido. "Meu único partido é o de cana" Ironiza dona Eliane.

Receita modernizadora: tradição como motivo turístico

O Engenho Serra Preta foi solicitado pela Associação Balaio Nordeste,[43] através de uma recomendação do SEBRAE/PB, para ser usado como palco à gravação de documentário para homenagear o cantor e compositor Pinto do Acordeom.

Segundo a Presidente da Associação, Joana Alves, a filmagem deveria acontecer num ambiente apropriado à história do artista. E, neste caso, um engenho bem tradicional, nas suas palavras, seria o ideal para tanto. Segundo ela, o Serra Preta cumpriu os requisitos necessários ao cenário desejado e lá estava, assim, com outros artistas (Biliu de Campina, Edmar Miguel, Clã Brasil e os Três do Nordeste), além de familiares do homenageado à elaboração do filme a ser exposto em João Pessoa no I Encontro de foles e sanfonas da Paraíba, no final de novembro de 2009.

Dona Eliane agendou uma moagem para esse dia, no intuito de dinamizar as imagens e os olhares no ritmo das engrenagens do engenho que engoliam, mastigavam cana, ao mesmo tempo em que os artistas tocavam e cantavam forró.

43 Mais informações: balaionordeste@yahoo.com.br. Presidente: Joana Alves joanitasilva2006@hotmail.com

Figura 40 - Vista frontal da casa grande.

Tal dia foi o primeiro de trabalho de campo, o que deixou em alvoroço meus sentidos, tamanha diversidade de eventos ali adiante. Coisas a ver, cheirar, saborear e principalmente, ouvir. Caldo de cana, tachos de mel, fardos de rapadura, galinha, bode assado e guisado, buchada, cachaça havia em quantidade. Mas, como resolvi não beber cachaça, durante o trabalho de campo, adotei a abstinência ao álcool quando estive no Serra Preta. Em contrapartida, do restante, apreciei com gosto experiente.

Como a sedução sempre acompanha a primeira imagem, a reserva deve ser um cuidado permanente para quem pesquisa relações sociais. Assim, relaxar um pouco quanto ao papel de pesquisador e tentar aproveitar a situação como espectador e tantas predileções, com exceção da cachaça, foi o executado na ocasião. Fotografia, para consultas posteriores, articulações e conversas preliminares à identificação de informantes sucederam como estratégias de pesquisa.

Os dois primeiros dias, dos quinze de trabalho de campo no Serra Preta e na região, ficaram destinados a conversas, fotografia da paisagem e da estrutura física, além, é claro, do diário de campo.

Ainda sobre o primeiro contato que, do ponto de vista metodológico é fundamental, pois abre caminho ao devir, a sensação de estar sozinho, apenas apareceu quando a festa acabou e Dona Eliane com os visitantes foram embora. Na Casa-Grande, já de noite, deparei-me com o ofício de etnógrafo, de dúvida compenetrada e teoria companheira.

Na casa-grande, nem a proprietária costuma ficar por muito tempo. Parece casa de veraneio, com a diferença de estar sempre limpa. Talvez a comparação melhor fosse com um relicário de reordenamento esporádico. Sala ampla, móveis antigos, cristaleira cheia, mesa grande na sala, fotos antigas de avós e parentes distantes compõem a entrada da casa de dois quartos e uma suíte. Construção recente e funcional com ares coloniais.

Como o quarto da frente foi transformado em ambiente de trabalho, uma estrutura com escrivaninha, livros, máquina fotográfica e anotações ao lado da cama para trabalho definiram o local de estudo, pois convém a demarcação de espaços para que a condição de pesquisador esteja bem delimitada e, nele, o mesmo possa repousar sua reserva, assim o fiz. Além do banheiro e de parte da cozinha, nada foi tocado, senão ao olhar. Naquele espaço de trabalho, esteve organizado o material para pesquisa e pertences de uso cotidiano. Assim, todos podiam me localizar e, aos poucos, no convívio, familiarizar-se com minhas intenções estranhas de querer saber o que cada um fazia e para que cada coisa servia.

Aos poucos, memorizei os nomes das pessoas e depois de seus apelidos, como preferiam ser chamadas. Nesse caso, o traço de informalidade sinaliza a confiança recíproca. Tais pessoas garantem que o engenho seja gerido mesmo na ausência de Dona Eliane. O Serra Preta é administrado por gente de sua confiança, antigos moradores, atuais empregados do engenho. Sr. Rosinaldo e Dona Nazaré, sua esposa, têm um sítio próximo, mas residem no local de trabalho sem ônus, na antiga casa sede da propriedade. Nesta, Dona Eliane

costuma dormir e passar o dia para não ficar sozinha na residência nova que construiu, onde alocado fiquei, num espaço que dista aproximadamente duzentos lentos passos.

No final da festa, mas ainda quando Dona Eliane estava presente, Dona Nazaré disse que queriam um particular comigo, "quando tudo aquilo acabasse", na sua casa. Ao entardecer conversamos um pouco. Cordata às pretensões daquele que estava ali para trabalhar, expressou-se de fala mansa e pausada ao oferecimento de hospitalidade e apoio (refeições), ao mesmo tempo em que destacou, com clareza, embora de forma tácita, sua posição de poder naquele universo. O trabalho de campo depende diretamente da capacidade de criar articulações com os informantes mais preciosos, os quais, nem sempre estão em evidência. Em pouco tempo, Dona Nazaré e Sr. Rosinaldo passaram a se chamar de Lala e Homim, respectivamente. Com o contato, sem a formalidade da entrevista agendada, os dois e outros informantes, conscientes desta condição, esclareceram fragmentos de experiências e relações no Serra Preta.

Ir da casa-grande para a de Lala, à tardinha, pareceu perto e de fácil caminhada. Mas de noite, quando terminadas as conversas, por volta das vinte horas, o sono fazia seu tempo e resoluta a visita, momento para quem ali estava buscar seu canto. Casa com televisor ligado, criança brincando e gente na cozinha pareceu coisa normal. Mas, quando poucos passos dali caminhados, depois do poste e do latido dos cachorros, confuso o breu me deixou, perdido na ladeira, onde há pouco dissera, quando vinha no seu sentido oposto, ser de fácil trajeto.

Com o auxílio do celular clareei a estradinha. Dum lado canavial, doutro, bananeiras, à frente, tão perto, a casa grande. Os cachorros de lá receberam aos latidos o estranho que vinha em sua direção com a luz do celular e o gesto giratório do comercial do Banco Itaú ao clareio no escuro estranho. Enfim, no quarto pronto para dormir,

senti sede. Na geladeira e no filtro, não havia água. Aliás, em toda a casa só encontrei garrafas de cachaça, maldita abstinência. Salvei-me com suco de caixinha que levei como mantimento.

Com exceção dessa sede irônica, a estada foi muito confortável no campo. Ainda durante a festa, disse a Dona Eliane que precisava de um guia. Ao ouvir a conversa, um homem, mais ou menos de minha idade (uns 35 anos), disponibilizou-se para tanto com sua moto. Confirmada autorização da Senhora de Engenho, marcou para o dia seguinte o reconhecimento da região na guia do homem conhecido por "Reboco".

Reboco estava desempregado no momento, mas por suas habilidades reconhecidas como pedreiro, estofador de sofás, cadeiras, almofadas e carpintaria, sempre lhe deixavam ocupados, pois sábio divulgador das prendas, com dois números de celular num cartão, apresentava-se a todos, mesmo sem seu nome nele gravado. Estava no Serra Preta a convite de Dona Eliane, no dia da festa, para o preparo de coquetéis.

Conhece todos os lugares e todas as pessoas da região. Por muito tempo, trabalhou em engenhos, mas preferiu seguir a profissão do pai, pedreiro, da qual se orgulha muito, para viver fora, no Rio, fazer e mandar dinheiro à sua família e para a oficina de marcenaria que pretende concluir o quanto antes. Amizade com Reboco, abastecimento de sua moto e modesto reembolso financeiro pelos seus serviços, o qual se negou a receber, resumem a estratégia ao reconhecimento do Brejo em estradas que em muitos trechos não passavam de veredas ou sequência de buracos escondidos de poeira vermelha que nos pintava os olhos e em tosse se fazia quando de noite.

O Serra Preta serviu para esta pesquisa como quartel general, lugar de estudo, repouso e conversas, mas também o ponto de partida ao percurso rizomático, à visita de outros engenhos acessos a estradas de barro dos municípios de Alagoa Nova e Areia. Foram aproximadamente 100 km rodados sobre a moto de Reboco, sem

as pretensões de um "Diários de Motocicleta" do Comandante, mas que criaram um roteiro pessoal muito significativo para este trabalho. Conhecer pessoas, engenhos e principalmente, constatar *in loco* a realidade em complexo construída ali foi o que restou de significativo ao registro do trabalho em pretensão.

Produção de rapadura no Serra Preta

À noite, quando começa o fabrico da rapadura no Serra Preta, por volta das vinte e duas horas, inicia-se um misto de festa e de muito trabalho braçal, como queimar caieira de tijolos manuais e dançar um baile ao mesmo tempo. Geralmente ocorre, à noite, para proveito do frio, pois o calor dos tachos é muito grande e incomoda os trabalhadores.

Da casa-grande ao engenho, a passos lentos nesses horários noturnos, dava-se o acesso. O celular/lanterna cumpriu sua função que se acabava em noite de lua, que do alto brilha, como no poema de Fernando Pessoa, à companhia de muitas estrelas a sugerirem a sensação de infinito. Tantas em quantidade naquela noite, invisíveis nas cidades, pois outras luzes, combinadas à perda do hábito de contemplar coisas tão simples ofuscam lumens que só o escuro da fazenda permite o olho no seu pouso nu, capturar.

Dentro do engenho fiz do meu juízo o mesmo que os homens com a cana, quer dizer, moer e cozinhar. Depois dos devaneios e contemplações no caminho, sistematizei em escrita descritiva a produção de rapadura e as relações híbridas patrimoniais no lidar e capitalistas nas leis do mercado e da Justiça do Trabalho atuantes. O respeito a Dona Eliane demarca a principal lei do engenho. Sem ela, não se corta cana, nem se cozinha nada. Dona Eliane é o principal produto do engenho, no sentido mais terno e objetivo do termo.

O processo de fabricação de rapadura se inicia com o corte da cana e depois a *cambitagem*. Quer dizer, transporte da cana no lombo de burros do canavial para o engenho.

Figura 41 - *Cambitagem.*

Um motor elétrico gira as moendas de modo a extrair da cana madura seu caldo com cilindros que comprimem num espaço entre si o caule. Com esse tipo de maquinário, é preciso a ação conjunta de 05 (cinco pessoas). Dois que alimentam a boca da moenda, outro na saída da máquina para reintroduzir o bagaço para segunda moagem e 02 (dois) para retirada e transporte do bagaço através do banguê[44].

44 Espécie de maca à base de cipó encarregada pelo transporte do bagaço da cana. A expressão engenho banguê é usada para os engenhos antiquados ou de tecnologia superada. No Serra Preta, por mais que o bagaço seja reintroduzido na moagem, a máquina não extrai com precisão o caldo e assim, desperdiça muita sacarose.

Figura 42 – Motor

Figura 43 – Banguê

Em forma de "L" 08 (oito) tachos estão dispostos, 05 (cinco) recebem fogo na base, fornecido pela fornalha, e 03 (três) ao resfriamento. Das moendas, o caldo segue canalizado para um tanque chamado de "Parol" onde é peneirado, quando cheio, a moagem é parada.

Figura 44 – Cozimento do caldo em três tachos.

Cozimento do caldo em três tachos.

Figura 45 – Espuma do caldo sendo retirado

Com o calor o caldo ferve e espuma. Com a ajuda de uma cuia, retira-se a sujeira que nela se concentra e é arremessada numa bica à frente.

O mestre, Sr. Antônio Espinha, trabalha em engenho desde criança e hoje tem 61 anos, porém, aparenta bem mais. Sua função consiste em dar o ponto no mel da rapadura que, como qualquer doce, requer cuidados especiais no cozimento.

Todo o fabrico depende dos seus conhecimentos, de saberes adquiridos na prática e não registrados em lugar algum. O modo como mexe o caldo, o cheiro que exala do mel e sua textura, a quantidade de cal e de mamona para apurar o cozimento, não respeitam a tabelas ou cronometragens prefixadas, mas somente à sensibilidade do mestre.

O caldo tem uma espécie de gordura chamada "cera" a ser removida no processo de cozimento. Para tanto, utiliza-se cal que, segundo o mestre, concentra a impureza na espuma. Com uma cuia, a espuma suja é retirada.

Figura 46 – Processo de limpeza do caldo

Pequenas quantidades de cal, diluídas em água, e semente de mamona triturada auxiliam na limpeza. As manchas escuras são removidas e jogadas na bica, essa "esborra".

FIGURA 47 – TACHO DE COZIMENTO, "O APURADOR"

Tacho de cozimento, o "apurador", nele, a espuma clara, limpa, indica que o caldo, em cozimento, chega aos poucos à forma de mel.

Outro ingrediente importante ao fabrico da rapadura é a mamona. Para o cozimento de 160 cargas de cana, tritura-se 1,5Kg de mamona e mistura em água. Sempre que a espuma tende a derramar, um pouco desse caldo é arremessado no tacho, fazendo com que a espuma diminua e possa o caldo ser cozido por mais tempo. Sem a mamona, o caldo espuma como leite fervendo e derrama por todo canto. Sua função, portanto, consiste em prolongar o tempo de cozimento ao necessário, mel limpo, licoroso e já com o cheiro típico de rapadura. Para a *boca*, último tacho onde trabalha o mestre, vai o mel limpo para o cozimento final.

Figura 48 – Caldo no processo de apuração

Apurador

O mel cozido é lançado no tacho de resfriamento para ser mexido e transformado em massa de rapadura. Do último tacho, a *boca*, o mestre, com o auxílio de uma cuia, joga o mel nos tachos de resfriamento onde dois homens, um para cada tacho, mexem o mel até que a fricção com o metal e a oxigenação alterem sua consistência até que vire massa semelhante a barro. Mel vira barro que enche os *ternos* de rapadura, formas de madeira como de tijolo.

Figura 49 – Mel

Figura 50 – Massa de rapadura

A massa está pronta para encher as formas de rapaduras chamadas *ternos*.

Figura 51 – Formas de rapaduras

Em seguida, os *ternos* vão ao *tendar*, ao resfriamento final para serem batidos e transformados, enfim, em rapadura.

Figura 52 – Resfriamento das rapaduras

Os ternos são colocados de baixo para cima, da direita para a esquerda. Quem ensinou os portugueses o fabrico de açúcar foram os árabes. Isso pode ser percebido, por suposição, no modo de funcionamento do engenho, pois, como a escrita árabe, as etapas de fabricação seguem uma lógica da direita para a esquerda: o fogo, o resfriamento da rapadura. Quando a massa chega à forma sólida, os primeiros *ternos* são retirados e batidos na bancada acima.

Figura 53 – Rapaduras

O mel endurecido nas formas vira rapadura que, em seguida, é embalada em fardos de 25 unidades.

Em resumo, a fornalha aquece na sequência da direita para a esquerda as duas primeiras tachas (*boca* e apurador); na *boca*, o mestre coloca água para ferver e limpar o tacho, uma espécie de esterilização. Em seguida, no apurador, há caldo fervendo que começa a ser trabalhado, à medida que ferve. Nele, são jogadas cal e mamona para limpeza e controle do cozimento.

A noite fria do Brejo ameniza o calor do galpão. Assim, noite adentro, caldo cozido e com espuma clarinha chega ao ponto de rapadura. A primeira fornalha termina duas horas da manhã. Antes de começar tudo de novo, Chiquinho, um trabalhador *faz de tudo*, parou para fazer um cigarro de fumo de rolo. Com ele, fumei e conversamos na bagaceira.

Vive o serviço de engenho desde criança, mas já foi para o Rio de Janeiro trabalhar na construção civil como servente de pedreiro. Teve que voltar porque a filha mais nova queria casar, e ele disse por carta ao pretendente que se ele "bulice" (fazer sexo) com ela antes do casamento, os dois se a*tracavam* na ponta da faca. Fizeram o casamento no civil. O religioso, de gasto, como ele disse, ficou para depois. Hoje trabalha no seu sítio e no Serra Preta, mas vez por outra, pensa em voltar para o Rio de Janeiro para *fazer dinheiro*.

É comum na região a migração para o Sudeste do país. Muitos vão passar pouco tempo, outros criam laços e raízes mais fortes, coisas que não os trazem, com frequência, para seu lugar de origem. No geral, querem fazer dinheiro para voltar logo. Lembram as migrações de outros brasileiros para os EUA.

Rio de Janeiro e São Paulo são as terras dos sonhos, promessas e vida de trabalho mais seguro, embora haja os problemas de violência no Eldorado. De maneira temporária ou definitiva, a migração ainda é um fenômeno recorrente, naquela região, e faz com que as

pessoas se sintam em trânsito, ora de um lugar, ora de outro, seja pela história de cada um, seja pelo destino que familiares tomam. De todo modo, o engenho, Rio de Janeiro e o sítio particular formam os ambientes de trabalho e de convívio, uma rede de relações definida por parentes e amigos a concretizar laços de solidariedade e cooperação.

A destilação

A cana cortada, moída, que forneceu o caldo ao cozimento e produção do mel e da rapadura assume, no Serra Preta, o primeiro momento de um processo maior. Na limpeza do caldo, ou melhor, na retirada da impureza, concentrada na espuma fervilhante, pela cuia do caldeireiro, a esborra, o resto impuro e indesejado à rapadura escorre pela bica encostada nas tachas de cozimento.

Esse resto contém, e muito, sacarose que, antigamente, segundo Dona Eliane, era destinado aos burros. Com o tempo, passou a ser fermentado para a destilaria. Assim, logo após a moagem da cana para rapadura, acumula-se a *esborra* em cubas (tanques) de fermentação. Esta etapa é a principal para a produção de cachaça.

Sem a adição de qualquer produto químico, as leveduras presentes na cana "trabalham" na transformação de açúcar em álcool. O tempo da fermentação quem dá é a levedura. Quando o caldo "cai", quer dizer, quando o líquido não tem mais açúcar, chega-se a hora de bombear o vinho ou "garapa azeda" para o alambique.

Figura 54 – Fermentação natural da "esborra" e do caldo

Figura 55 – Leveduras "trabalhando"

A garapa azeda é cozida no alambique com capacidade para 850 litros, os quais rendem uma "alambicada" de aproximadamente 100 litros de cachaça.

Figura 56 – Alambique de cobre(b)

O processo segue o mesmo descrito em outros engenhos. Primeiro líquido, cabeça, depois coração e por fim, calda ou caxixi.

Figura 57 – Destilação

A destilação retira o álcool do mosto no choro da bica no balde.

Figura 58 – Cabeça (instrumento de medição)

Cabeça

Figura 59 – Medidor do teor de álcool

Medidor do teor de álcool.

A "Cabeça" a quase 70% V (a cada litro 70% é álcool), segundo instrumento apropriado para medir o teor alcoólico: alcoolômetro de Gay-Loussac e Cartier. No Serra Preta, é produzida uma aguardente de 49% V a vinte graus Celsius.

O trabalho do alambiqueiro, Seu João, consiste no controle do fogo no alambique. Com mais fogo, a destilação acontece mais rápida. Logo, seu trabalho requer paciência e controle do tempo de fogo para a devida graduação alcoólica.

Seu João trabalha de noite na companhia de um rádio e do pesquisador naquela ocasião. De madrugada, sintoniza a emissora Sociedade da Bahia que canta de Luiz Gonzaga a Amado Batista, mas, às cinco horas, começa o enfraquecimento do sinal radiofônico soteropolitano e outra emissora logo a substitui. O trabalho do destilador é solitário. Seu João, homem de poucas palavras, balbucia, canta "Moranguinho do Nordeste" e, de vez em quando, fala alguma coisa, puxa assunto, reclama da demora do alambique e do sono.

Lembrou-se do medo que teve quando o bagaço pegou fogo. O vento fez a fornalha cuspir brasa para a bagaceira. As chamas logo alcançaram o telhado e derreteram o encanamento que bombeia cachaça para as pipas. Daí, a cachaça alimentava as chamas e o desespero aumentou ainda mais.

Nesta hora, como em todas as situações de sufoco, entrou em cena a figura do administrador do engenho, *Homim*. Homem de temperamento calmo e seguro de si, enquanto Sr. João não tinha mais voz para gritar, providenciou água, isolou a cachaça dos alambiques e combateu o incêndio. A experiência é o gelo do sangue. *Homim* sabia que o bagaço compacto e seco queima de cima para baixo e fica mais na superfície o fogo. Seu controle emocional e a disciplina reconhecida puseram termo às chamas e à desordem. O assunto virou chacota e mangação, e Seu João conta ainda com medo a lembrança ruim.

Engenho é isso, trabalho duro, paciência, controle emocional, nas horas difíceis, e o principal, pessoas hábeis e de confiança para tocarem o serviço. A senhora de engenho não sai do Serra Preta e acompanha tudo, seja com os olhos fitos, saudosos e empreendedores

ao mesmo tempo, como o híbrido de Latour (1994), seja através de seus funcionários, fiéis e experientes, a exemplo de *Homim*, o homem mais calmo que já conheci.

O trabalho na destilaria segue e o sono me castiga. Não fosse a promessa que fiz de não beber durante a pesquisa, tomaria naquela hora uma "lapada" daquela cabeçada a 70% V com café. Às seis e trinta, o ciclo se fecha, quer dizer, do corte da cana ao fabrico da rapadura, depois para a fermentação e destilação.

O Serra Preta caminha da rapadura para a aguardente, há décadas, porém investe agora no turismo para canalizar ao engenho mais fôlego econômico. Dona Eliane projetou um restaurante para receber visitantes curiosos da cultura de engenho.

Sua teimosa insistência no fabrico tradicional acabou por dar vida a uma indústria que pode ser chamada de arcaica em relação às outras vizinhas, mas ao mesmo tempo, que mantém processos e relações vivos característicos daqueles descritos em Casa-Grande & Senzala. No contexto capitalista contemporâneo, o Serra Preta, analisado isoladamente na perspectiva econômica, pode ser considerado um engenho decadente. Porém, por outro lado, ao se observar em perspectiva, sua forma peculiar o transformou em atrativo ponto turístico, uma vez que história vivida e as formas cristalizadas em móveis, tachos e relações agregam valor, no momento em que há o estímulo dessa tradição.

O Serra Preta passa por um processo de modernização na medida em que congela seu modo arcaico e o transforma em informação, em imagem turística. Em outros termos, a manutenção de tecnologias consideradas antiquadas e a valorização da cultura do açúcar de ares bucólicos, da infância de Dona Eliane, tornam-se valioso espaço de exploração turística e gastronômica.

A Senhora de Engenho modernizou o patriarcalismo. O Serra Preta não funciona na impessoalidade, pois toda a sua rotina, a continuidade com o passado permanece no fazer cotidiano e ritualiza os

fabricos de aguardente e rapadura, num processo que reproduz uma tradição (HOBSBAWN, 2008). As práticas e técnicas do engenho não são apenas repetição de operações, mas rituais vividos mediante certo costume, principalmente aquele baseado na autoridade de Dona Eliane. O salário, a relação comercial, as carteiras de trabalho, a gestão, enfim, da empresa dependem diretamente da pessoa dela, como se fosse o pilar que sustenta todos os acordos.

No engenho Serra Preta, aparentemente o mais atrasado do ponto de vista técnico e estético, ocorre um arrojado processo de modernização, mesmo aparentemente o contrário seja visto, no sentido de que a preservação de saberes e da tradição tem função mais que material, simbólica.

O sentimento misantropo de Dona Eliane em relação aos seus vizinhos empreendedores se converte em estratégia de mercado, pois sua estrutura dissonante dos demais, antiquada e anticapitalista, classificada mesmo por tradicional, revela seu outro lado da moeda, justamente aquele que usa a própria imagem da tradição e de bucolismo como atrativo para outro setor do mercado, o de turismo.

Sua ideia de construir um espaço de recepções no Serra Preta, devidamente projetado para atender clientela curiosa do exótico. Quem sai da cidade para ver indústria? Qualquer engenho por mais bem aparelhado que seja não chega a ser novidade para qualquer citadino, a não ser a peculiaridade do fabrico. O restante é manufatura nos moldes da organização capitalista.

Já no Serra Preta, há burros carregados de cana que atendem ao sinal de voz do cambiteiro; há moendas e processos de fabricação herdados de seus avôs, bisavós, móveis e outros objetos da mesma época que atraem o visitante curioso.

O Serra Preta, aparentemente em decadência, "levanta a cabeça" no poço de areia movediça, "encontra terra nos pés" que pode lhe arremessar para o alto, onde estão os bem-sucedidos neste *novo ciclo da cana-de-açúcar*.

O industrial que teima em produzir suas mercadorias com máquinas do século passado está fadado à falência, afirma Durkheim (1996). Por que então o Serra Preta teima em não se modernizar, na compra de novas aparelhagens, falta de recursos? Parece não ser o caso. A compreensão é outra, pois muitas linhas de crédito foram abertas e um sem número de aventureiros, nos termos de Holanda (1997), correu à sua busca e o malogro foi o destino de vários.

Mais uma vez vem à tona o personagem *Dr. Luís da São Felix* (REGO, 2008). Paciente, temperado, ofensivo na hora certa, assim é Dona Eliane. Sua intuição inconsciente, talvez, de não se endividar, de manter o Serra Preta a todo custo para em seguida explorá-lo de outro modo, no turismo, revela sua astúcia de Senhora de Engenho, empreendedora e paciente ao mesmo tempo.

A construção do restaurante, com recursos próprios, começou no fim de 2009, após a visita do arquiteto para as primeiras observações técnicas no local da obra. Em 2010, na festa da Cachaça e da Galinha em Alagoa Nova/PB, Dona Eliane teve, na sua previsão, outra estrutura aos visitantes. Nenhum engenho, dos visitados na pesquisa, possui a combinação tradição e modernidade como o Serra Preta.

Noutros, há espaços para degustação, restaurantes e por que não dizer, estrutura mais arrojada. O Serra não é exclusividade, mas a combinação do antigo engenho, em cristalizações culturais nas moendas, tachos e alambique, como na forma cordial e de reciprocidade em que as relações interpessoais se assentam. São bem visíveis nele.

Na obra de José Lins, de Menino de Engenho (2003) a Fogo Morto (2003), há, em detalhes sentimentais e sociológicos, um amalgama estético, o apogeu e a decadência da família patriarcal baseada no trabalho servil nos engenhos paraibanos. Engenhos pequenos, banguês, grandes e sofisticados e de fogo morto, sem funcionar, existem ainda hoje no Estado.

Este livro pretende mostrar que aquela realidade descrita por José Lins não é coisa do passado, perdida como romance regionalista dos anos trinta do século XX, nem sua conservação, como querem aqueles que falam em originalidade, tradição, preservação cultural, resistência, mas coisa reinventada. Todo regionalismo, toda busca pelo genuíno e autêntico, toda tentativa de resgate da cultura como se ela fosse um brinquedo que a qualquer hora será destruído pelo novo ou invasores bárbaros, é sinônimo de facismo. Isto mesmo, nazismo. Busca da pureza, conservação da originalidade e crítica ao diverso é coisa de nazista. Pura aqui, só a cachaça.

Sustentar o Serra Preta na sua condição atual, manter a folha de pagamento em dia, garantir décimo terceiro, férias e pagar todos os outros direitos trabalhistas são obrigações impossíveis devido à baixa produtividade do engenho. Por vezes, confidenciou Dona Eliane, que reservas financeiras do seu marido, Sr. Geová Weiner, ajudaram-na para que ela não visse seu engenho em fogo morto.

Em nenhum momento, a sentimentalidade da Senhora de Engenho foi posta à prova, uma vez que, desde a infância, vive de forma plena seu lugar, suas memórias e heranças. O respeito e a consideração por ela devem ser destacados, mais ainda por tocar, por assim dizer, tudo aquilo sozinha com 62 anos de idade, com vitalidade incrível. No entanto, todo esse empreendimento de manter certo modelo produtivo, mesmo arcaico, que às vezes lhe dá prejuízo, faz parte de um processo maior de reificação, de utilizar a informação do tradicional como estratégias de valorização do seu engenho, agora para fins turísticos.

O Serra Preta possui, no atual momento, condições concretas para o oferecimento de um serviço rentável como o turismo. Os produtos são consumidos ou vendidos nas suas dependências, já que os mesmos não são como as outras marcas, que necessitam logística de vendas ao escoamento da produção.

Quão interessante seria se José Lins do Rego estivesse vivo para ver, por ele mesmo, uma mulher sozinha na administração de seu engenho. Do plantio ao atendimento do restaurante vindouro, Dona Eliane é tudo o que ele não pôde ser em vida. Enquanto o menino não se definia como do engenho ou da cidade, da promotoria ou da usina, a menina tem no engenho seu espaço de rejuvenescimento.

Todo o movimento em torno da cachaça, acompanhado nesses últimos quatro anos, revela a busca de estratégias de sobrevivência num mercado cada vez mais seletivo e dinâmico. Se num certo momento, cachaça foi sinônimo de vagabundagem, bebida desqualificada, hoje, com o investimento na produção e na imagem, a dinâmica entre produção e consumo da bebida inventou uma nova tradição (HOBSBAWN, 2008). Se para esse autor a decadência do costume modifica a tradição, certamente a equação invenção do costume é igual a nova tradição.

Nem de longe, os engenhos do Brejo paraibano se parecem com aqueles de José Lins e Gilberto Freyre. Escravos, depois moradores servis de trabalho alugado e subserviência ao Senhor de Engenho. Os atuais engenhos são pingos d'água em relação aos oceanos de terras que os antigos concentravam; não são também concorrentes das usinas que ainda existem no Estado, espacialmente no litoral. São, certamente, novos empreendimentos munidos de estratégias cooperativas, orientação de mercado através do SEBRAE e principalmente muito empreendedorismo e trabalho duro combinados ao sucesso de marcas que se consolidam no mercado de cachaça do Brasil. Dão à Paraíba, não somente destaque, mas principalmente selo de identificação como lugar onde se produz cachaça de qualidade.

Em *A Cultura do Novo Capitalismo* (SENNETT, 2008), o autor examina a fabricação de automóveis e confirma que há uma plataforma global, onde gigantes como a Volkswagen e a Ford produzem peças e motores os quais não se diferenciam em nada. Porém, há uma *laminagem a ouro*, manipulação de detalhes sobre o design,

fechaduras das portas, informações sutis, enfim, que são os principais elevadores dos preços desses carros de estrutura semelhante. Lembra que entre nós humanos e os chimpanzés, há aproximadamente 96% de DNAs iguais, no entanto, homem é homem, macaco é macaco.

De certo modo, ocorre o mesmo com as cachaças da Paraíba. Embora cada uma se apresente com suas particularidades, faz parte de uma mesma estrutura e processo produtivo que não as diferencia em quase nada. Os detalhes, porém, na limpeza do engenho, no uso de produtos orgânicos no plantio, na seleção do coração da cachaça, no controle da acidez, no tempo e nas madeiras das pipas de armazenamento etc. são variáveis que podem modificar em muito uma cachaça da outra. Essa *laminagem a ouro* sobre a cachaça faz com que haja competição entre as principais marcas ao ponto de se constatar na Paraíba, hoje, segundo a Revista Veja[45], 03 (três) das 05 (cinco) melhores cachaças de alambique não envelhecidas do país (Volúpia, Serra Limpa e Serra Preta). Duas com a maior nota e a Serra Preta em quinto. É bom lembrar que no Brasil se estima o número de 30.000 produtores e 5.000 marcas. Assim, as paraibanas estão mais que reconhecidas nesse universo.

Não somente na produção, mas principalmente no âmbito simbólico, há também essa *laminagem de outro*. No caso do engenho Serra Preta, por exemplo, Dona Eliane inconscientemente utiliza a tradição como propaganda de seus produtos e faz isso de forma bastante eficiente. O que vai fidelizar o consumidor é o conceito atrelado à cachaça, embora as mesmas tenham preços semelhantes e processos produtivos também. Será o apelo que cada uma vai fazer para atrair seu público que definirá seu espaço no mercado, seja com o chamado da tradição, da qualidade, ou outro.

---

45 BUCHALLA, Anna Paula. Guia Veja: Cachaça para degustar. **Veja**. Edição 2152, v. 43, n. 7, 17 fev. 2010.

Considerações Finais

A partir da observação direta de um engenho real no Recôncavo Baiano, chamado Engenho Sergipe do Conde, Antonil (1976) descreveu, em dez dias, os pormenores de tudo o que achou de interesse quanto ao fabrico do açúcar e ao funcionamento do engenho. Segundo as informações dos profissionais que o administravam e do mestre do açúcar, além de outros mestres à execução do fabrico, fez descrições miúdas, como mesmo disse, no intuito duplo, tanto de demonstrar a operacionalização da indústria, quanto ao esclarecimento aos que, por interesse, intentem ao engenho da droga (açúcar).

Afirma que o Senhor de Engenho é um título desejado por muitos devido obediência e respeito a ele requeridos, do mesmo modo que um fidalgo do reino, e destaca o esforço que dele se exige. O governo do engenho requer mais que braços, aparelhagens, terras e ofícios, demanda cabedal, atitudes firmes e temperança à resolução de problemas que surgem sempre. Desta forma, a administração do engenho não é para qualquer aventureiro, mas para aqueles dedicados ao trabalho e responsáveis de suas obrigações.

Se o açúcar fez a fortuna de muitos, certamente isso ocorreu pela dedicação e empenho que eles desprenderam para tanto. Aquela imagem de aventureiro e de homem cordial tão bem analisada por Holanda (1997), que relações afetivas e sentimentalidades em movimento conduzem o brasileiro na sua cordialidade típica, parece aqui contradita segundo Antonil.

Ao contrário do homem cordial, o Senhor de Engenho teria ares de empreendimento, controle de gastos, empenho e muito trabalho, ou seja, uma ética do trabalho fundada na ideia de senhor de suas posses e que as defendia a todo custo. Seus escravos, oficiais, capelão, máquinas e animais estavam em obediência aos mandos, orquestrados, enfim, pelo receituário disciplinar fundado na pessoa do senhor.

Tal regime disciplinar imposto por ele definia o êxito do engenho, de tal modo que, descuidos, ingerências ou fraqueza moral culminavam na bancarrota. Tal Maquiavel, Antonil esmiúça o passo a passo daquele que seria o manual dos interessados em gerir ou manter o engenho de açúcar, então principal fonte de riqueza da colônia. Que terras comprar, como agir com os oficiais, de que forma tratar os lavradores etc., tais foram seus ensinamentos. O governo do engenho exige atenção dedicada para não se converter em fogo de palha a presunção de senhor sem o cabedal requerido.

Publicado em 1711 e logo em seguida caçado pelo governo real, pois estaria divulgando aos estrangeiros as riquezas da principal colônia portuguesa, *Cultura e Opulência do Brasil* é um documento da vida colonial e das condições para o implante daquela que seria a principal fonte de riquezas do Brasil por séculos, o açúcar.

O interessante da obra, mais que as precisões gerenciais, são as atitudes, a postura segundo a qual todo o empreendimento derivava. Embora seus conselhos e registros tenham sido escritos há tanto tempo, a atualidade da obra nesse quesito merece destaque especial. Do mesmo modo que os Senhores de Engenhos reais da colônia, os atuais donos de engenho em um contexto de economia globalizada devem atentar, e muito, aos ensinamentos do jesuíta.

Suas observações ocorreram em dez dias. Para a elaboração desta tese, foram necessários quatro anos e, nem de longe, aproxima-se do seu brilhantismo. Seus ensinamentos inspiram sugestões aos engenhos atuais, especialmente aos da Paraíba.

A dedicação meticulosa como os negócios devem ser tratados e a convicção de que o engenho, mais que espaço econômico, significa dedicação, envolvimento sentimental, a postura de quem o administra, as ações gerenciais precisas e a firmeza ética sobre o trabalho são a principal receita para o sucesso.

A partir dos anos 90, alguns engenhos da Paraíba iniciaram um processo de revisão de suas atividades, tanto ao fabrico, quanto à redefinição da imagem atrelada à cachaça. Motivados pelo exemplo mineiro, muito foi feito para tanto, como por exemplo, melhorias na produção, pela seleção da parte mais nobre da cachaça, o coração, na destilação, a higiene do engenho e os cuidados para um aumento da qualidade da bebida, assim como, a procura de parceiros como o SEBRAE redefiniram a fabricação da cachaça na Paraíba. No mesmo caminho de inovações, o fortalecimento das marcas a partir do investimento em propaganda, participação em festivais e várias premiações de porte nacional refletiram esse empenho no quesito imagem da cachaça.

A tradicional postura de Senhor de Engenho, centrado, exclusivo de seus domínios, vem se modificando pelo espírito associativista e cooperativista, com a criação da ASPECA e da COODERCANA, as quais sinalizam o interesse da ação conjunta para a expansão do setor no Estado.

Aliado às iniciativas no campo produtivo, quanto à valorização das marcas e, consequentemente, da imagem da cachaça, evidencia-se o investimento nos engenhos como espaços turísticos, para visitação e degustação de seus produtos. Tais iniciativas contribuem para o incremento de possibilidades de exploração econômica dos engenhos, os quais, tradicionalmente eram espaços fechados, reclusos àqueles que neles trabalhavam. De certo modo, vive-se, na Paraíba, a abertura das portas dos engenhos, no sentido estrito do termo, não apenas para novos ares que os transformam produtivamente,

mas também, os que transformam em espaço público, de visitação, de mídia, etc.

Se Antonil inspira e orienta quanto às atitudes do senhor para a administração do engenho, José Lins do Rego lhe enriquece de sentimentalidades e mesmo de melancolia. Analisa-o segundo as memórias de infância até destacar sua decadência com o surgimento das usinas, mas principalmente lhe destaca como espaço de aconchego, morada, acolhida, comida farta e tranquilidade.

O engenho, mais ainda, o mundo da cana-de-açúcar, nos seus aspectos mais diversos, como explorados no primeiro capítulo da tese, mostra quanto a Paraíba foi, na sua construção histórica, um reflexo desta cultura. No presente, essa importância não mudou, ao contrário, sem citar as usinas que ainda atuam no Estado, os engenhos produtores de cachaça vêm desempenhando um papel bastante significativo como espaço econômico e cultural, embora ainda em estado germinal.

Todo o contexto pesquisado, especialmente durante o trabalho de campo, revelou o potencial econômico do setor, mas também problemas sérios que merecem tratamento especial por parte de seus atores. O primeiro deles diz respeito à insipiente capacidade de associativismo, embora já existam, como citado, a representação de classe e uma cooperativa. A tradição do Senhor de Engenho, isolado, ainda define o perfil de alguns proprietários e inviabiliza o fortalecimento e a organização do setor, tanto quanto a padronização regional como em Minas (AMPAQ) ou uma certificação geográfica, como existe em Paraty/RJ.

Os produtores de cachaça da Paraíba se revelaram bastante eficientes quanto ao fabrico, porém, no tocante à comercialização, muito há o que ser feito. Cuidar do plantio, da indústria e ainda se encarregar pela distribuição do produto requer um nível de profissionalização ainda não alcançado pelos produtores. Com exceção das marcas consolidadas, segundo o presidente da COODERCANA,

Jornandes de Araújo Medeiros, os produtores encontram grande dificuldade na distribuição comercial de suas cachaças. Falta-lhes conhecimento, profissionalismo para a comercialização, assim, ainda há vários engenhos produzindo cachaças de boa qualidade e vendendo a granel, quer dizer, no próprio engenho em pequenas quantidades e sem um trato comercial adequado.

Uma coisa é certa, este momento, denominado nesta tese de novo ciclo da cana-de-açúcar, revela-se como um importante espaço para a exploração econômica desse setor, seja em pesquisas, seja no processo de fabricação, seja no comércio da cachaça. O mercado da bebida, embora bastante concorrido, demonstra, segundo os proprietários de engenho entrevistados, capacidade crescente de expansão, sem se falar nos outros subprodutos da cana como o açúcar mascavo, o melaço e a rapadura que deixaram de ser fabricados pela maioria dos engenhos do Estado. Para se ter uma ideia, na cidade de Alagoa Nova e Areia, a produção de rapadura está em fase de decadência. O mesmo que foi feito para a cachaça, ao se copiar o exemplo mineiro, deve também, na Paraíba, ocorrer na produção dos outros subprodutos da cana-de-açúcar.

Portanto, para aqueles que são proprietários de engenho ou que pretendem atuar no setor, esta tese lhes dá um suporte compreensivo inspirado em dois pensadores: Antonil e José Lins do Rego. Com relação a José Lins do Rego, a influência foi ainda maior. Em todo o trabalho de campo, o cenário que se mostrou diante dos olhos daquele que pretendia compreender as relações sociais dos engenhos paraibanos, eram os romances de José Lins as lentes para o filtro daquela complexidade.

Um engenho, ao seu bom funcionamento, requer muitas exigências, mas duas são as mais importantes: a disciplina atenta e rigor ético ao trabalho e dedicação, e sentimentalidades passionais às pessoas e ao lugar, como um menino ou senhora de engenho.

Referências

ALMEIDA, José Américo de. **A Bagaceira**. 32.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1997.

AMADO, Jorge. **A morte e a morte de Quincas Berro D'água**. 91.ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil**. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1976.

ANDRADE, Carlos Drumond de. Poema da necessidade. In. SENTIMENTO do mundo. Rio de Janeiro: Editora Record, 2004.

BELING, Romar Rudolfo. **Anuário brasileiro da cana-de-açúcar 2006**. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta Santa Cruz, 2006.

BAHIA. Secretaria da Indústria, Comércio e Mineração. **Fabricação de aguardente de cana**. Salvador: DI/AGROINDÚSTRIA. 1996. 57p. (Série Tecnologias Agroindustriais Apropriadas, v. 2).

BACHELARD, Gaston. **A formação do espírito científico:** contribuição para uma psicanálise do conhecimento. Rio de Janeiro: Contraponto, 1996.

BAUDRILLARD, Jean. **Simulacros e simulações**. Lisboa: Antropos, 1991.

BAUMAN, Zygmunt. **Amor líquido:** sobre a fragilidade dos laços humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

______. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

______. **Modernidade e ambivalência**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

______. **Modernidade líquida.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

______. **Vidas despedaçadas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BECK, Ulrich. **O que é globalização? – Equívocos do Globalismo – Respostas à Globalização**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade:** tratado de sociologia do conhecimento. 21.ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2002.

BERMAN, Marshall. **Aventuras no Marxismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

______. **Tudo que é sólido desmancha no ar:** a aventura da modernidade. 18. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BRASIL. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. **Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências**. Brasília: Presidência da República, casa Civil, 1994. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8918.htm>.

BRASIL. Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997. **Regulamenta a Lei No 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas**. Disponível em: <http://www.receita.fazenda.gov.br/legislacao/Decretos/Ant2001/Ant1999/Dec231497.htm>. **DOU de 05/09/1997, pág. 19.549.**

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1974.

CARVALHEIRA, Octavio Pinto. **A nossa cachaça**. São Paulo, 2006.

CASCUDO, Luís da Camara. **Prelúdio da cachaça:** etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CASTEL, Robert. **As metamorfoses da questão social**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1998.

CASTELLS, Manuel. **A era da informação:** economia, sociedade e cultura: A Sociedade em Rede. Paz e Terra, 1999. Vol. 1.

CASTRO, Celso (org.) **Antropologia cultural:** Franz Boas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2004.

CASTRO, Josué. Área do Nordeste Açucareiro. In: GEOGRAFIA da Fome. 14. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

______. **Condições de vida das classes operárias no Recife**. [s.l.: s.n.], 1935.

DINIZ, Ariosvaldo da Silva. **A maldição do trabalho**. João Pessoa: Ed. Manufatura, 2004.

DUPAS, Gilberto. **Economia Global e Exclusão Social:** pobreza, emprego, Estado e o futuro do Capitalismo. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

ELIAS, Norbert. **A Sociedade dos Indivíduos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994.

______. **O processo civilizador:** formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. Vol. 2.

______. **O processo civilizador:** uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. Vol. 1.

______. **Os alemães:** a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

______. **Sobre o tempo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.

FIGUEIREDO, Luciano Raposo de Almeida. **Além de súditos**: notas sobre revoltas e identidade colonial na América portuguesa. Disponível em: <http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_dossie/artg10-5.pdf>

FIGUEIREDO, Talita. Produtor de cachaça tem dor de cabeça com tributo cobrado sobre preço final. **Folha de S. Paulo**, Rio de Janeiro, 16 jan. 2007. Disponível em: <http://robertosantiago.blogspot.com.br/2007/01/cachaa-x-tributao.html>

FONSECA, Edson Nery da. **Em torno de Gilberto Freire**. Recife: Editora Massangana, 2008. (Museu do Homem do Nordeste, Casa Forte, 81 3073 6317).

FORRESTER, Viviane. **O horror econômico**. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

FOUCALT, Michel. **História da loucura**: na idade clássica. São Paulo: Perspectiva, 2008.

______. **História da Sexualidade I**: A vontade de saber. 12. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1997.

______. **História da Sexualidade II:** O uso dos prazeres. 11. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 2006.

______. **História da Sexualidade III:** O cuidado de si. 8. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 2005.

______. **Microfísica do poder**. 12. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1996.

______. **O mal-estar na modernidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

FREEMAN, C.; SOETE, L. **The Economics of Industrial Innovation**. Third Edition. Cambrige, Massachusetts: Massachusetts Institute of Tecnology Press, 1997.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** em torno da Etnografia, da História e da Sociologia do Doce no Nordeste Canavieiro do Brasil. 3. ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1987.

______. **Casa-Grande & Senzala:** formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 23. ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1984.

FUNDAÇÃO CENTRO DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL DA PARAÍBA – FUNCETI. **Perfil dos engenhos de cana-de-açúcar do**

Brejo Paraibano. João Pessoa/PB: Edições FUNCETI, 1995. (Série Estudos e Pesquisas, v.1)

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 31. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2002.

______. **O capitalismo global**. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC – Livros Técnicos e Científicos S/A, 1989.

GIBBONS, M. **The new production of knowlodge:** the dinamics of science in contemporany societies. London: Sage, 1994.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1990.

GODELIER, Maurice. **O enigma do dom**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

GOFFAM, Erving. **A representação do Eu na vida cotidiana**. 8. ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 1999.

GUITAHY, L.; BRESCIANI, L. P. **Reestruturação produtiva e trabalho na indústria automobilística brasileira**. Campinas: Unicamp, 1998.

HABERMAS, Jürgen. **O discurso filosófico da modernidade**. 1. ed. 2ª Tiragem. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

HARVEY, David. **Condição Pós-moderna**. 15. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2006.

HOBSBAWN, E. A invenção da tradição. In: HOBSBAWN, E; RANGER, T. A invenção das tradições. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p.9-23.

______.; RANGER, T. (orgs.). **A invenção das tradições**, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

______. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. Trabalho e Aventura. In: **Raízes do Brasil**. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

JAMENSON, Fredric. **Pós-Modernismo:** a lógica cultural do capitalismo tardio. 2.ed. São Paulo: Editora Ática, 2004.

LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simetria**. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.

LOJKINE, Jean. **A revolução informacional**. São Paulo: Cortez, 1995.

MARCUSE, H. **Eros e civilização**: uma interpretação filosófica do pensamento de Freud. Tradução de Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

MELO, Kerssia Liliane Santos de. **O Universo geográfico da cachaça no Brejo paraibano:** Engenho Goiamunduba. João Pessoa: Sal da Terra Editora, 2008.

MELO NETO, João Cabral de. **Morte e vida Severina e outros poemas**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.

MOREIRA, Emília; Targino, Ivan. **Capítulos de geografia agrária da Paraíba**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 1997.

NEIVA, Paulenrique Nunes. **Produção de cachaça de alambique**: dicas e aspectos práticos. Goiânia: Ed. SEBRAE/GO, 1997.

NIETZSCH, Friedrich W. **Humano, demasiado humano:** um livro para espíritos livres. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

OLIVEIRA, Francisco. **Elegia para uma Re(li)gião**. 6. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1993.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In. O TRABALHO do antropólogo. 2. ed. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP, 2000.

ORTENCIO, Bariani. **Medicina Popular do Centro-Oeste**. 2.ed. Brasília: Thesaurus, 1997. Disponível em: < http://books.google.com>. Acesso em: 28 set. 2009.

QUINTAS, Fátima (org.) **A civilização do açúcar**. Recife: SEBRAE, Fundação Gilberto Freyre, 2007.

PESSOA, Fernando. **Antologia poética de Fernando Pessoa**. Rio de Janeiro: Editora Tecnoprint, 1985.

REGO, José Lins. **Menino de Engenho**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1986.

______. **Bangüe**. 22. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1990.

______. **Moleque Ricardo**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1980.

______. **Usina**. 18. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2008.

______. **Fogo Morto**. 59. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

ROUANET, Paulo Sérgio. **As razões do Iluminismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

SENNET, Richard. **A cultura do novo capitalismo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Estudos de Mercado SEBRAE/ESPM**, 2008. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/customizado/acesso-a-mercados/sebrae-mercado/estudos-de-mercado. Acesso em: fev. 2009.

SOUTO MAIOR, Mário. **Cachaça:** história, humor, medicina empírica, proibições, religião, serenata, sinonímia, sociologia e outros aspectos da aguardente no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Álcool, 1970/71 (Coleção Canavieira, v. 3).

______. **Dicionário folclórico da cachaça**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco; Editora Massangana, 2004.

THOMPSON, E. P. **Costumes em comum:** estudo sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

THOMPSON, Graheme.; HIST, Paul. **Globalização em questão**. Petrópolis: Vozes, 1998.

VENÂNCIO, Renato Pinto; CARNEIRO, Henrique (Org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

WEBER, Max. **A Ética protestante e o espírito do capitalismo**. 5. ed. São Paulo: Pioneira, 1987.

______. **Economia e sociedade**. 4. ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1998. Vol. 1.

______. **Economia e Sociedade**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1999. Vol. 2.

A produção de cachaça, na Paraíba, sofreu grandes transformações a partir dos anos de 1990. Isso se deu em decorrência de muitos donos de engenhos adotarem formas de fabricação e marketing usadas em outros centros como Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. O que se observou foi, assim, o surgimento de marcas e de novos consumidores bem distintos do cachaceiro tradicional, reconhecidamente carregado de pré-conceito por se tratar de alguém que consumia uma bebida considerada de pobre ou coisa assim. Em outras palavras, a cachaça da Paraíba ganhou cidadania entre as classes A e B.

Estudar a dinâmica cultural de transformação da cachaça de engenho paraibana, compreendendo como algo se transforma, em termos simbólicos, tornou-se o objetivo deste livro. O estudo foi realizado na Região do Brejo paraibano, conhecido pelos conflitos de terra, a exemplo das Ligas Camponesas, e a cultura da cana-de-açúcar processada em engenhos seculares, tal romanceou José Lins do Rego.

Assim, este livro se propõe a uma sociologia da cachaça. Uma viagem analítica, mas também de inspiração literária, ao cenário paraibano onde a mesma é produzida e sofre ressignificação, tornando-se requintada e sinônimo de originalidade em cachaçarias e pousadas campestres.